

30MAD / 5€ / 6\$

Juillet - Août 2019 - N°97

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

LE BIO
AU
MAROC



Desserts

Quelles glaces savourer cet été?



Logistique

Place à l'amélioration du secteur



Focus

Le secteur de l'eau embouteillée



*Selon Etude Nielsen réalisée au Maroc auprès de 3000 consommateurs

info@couscousdari.com | www.couscousdari.com

ÉDITO

Le soleil brille, le sable est chaud... Et les vacances, c'est pour bientôt. D'ailleurs, il y a des signes qui ne trompent pas, farniente et glaces sont déjà au rendez-vous. C'est pourquoi Resagro vous dévoile les tendances estivales des musts de la saison aussi bien au niveau sorbets et glaces à savourer sur les plages qu'au niveau barbecue à organiser entre amis. L'été est aussi synonyme d'hydratation... nous avons donc enquêté sur le marché des eaux en bouteille qui génère un chiffre d'affaire important dans tout le Royaume. Le marché est très concurrentiel alors comment s'y retrouver, quelle eau choisir, quels bienfaits, ... ? Resagro vous dit tout !

Autre sujet, autre secteur. Comme tous les ans, Innova Market Insight révèle les nouveautés qui forgeront l'alimentation sur l'année. Lu Ann Williams, directrice innovation du cabinet de tendances, a identifié dix axes susceptibles d'impacter le secteur. Cinq ont été décryptés pour vous.

Et parce que votre magazine est toujours à la pointe des tendances, nous avons consacré un large dossier à l'agriculture biologique, respectueuse de notre planète et des produits proposés à la consommation.

N°97



Le futur de l'agriculture sera bio ou ne sera pas ! Et le Maroc s'y prépare ! En effet, l'agriculture biologique implique un changement de pratiques culturelles important de la part des producteurs mais également une réorientation des efforts de commercialisation et de valorisation. Le Maroc s'est lancé dans la filière Bio comme une stratégie à soutenir pour permettre aux acteurs du secteur agricole de générer une valeur ajoutée sur le marché intérieur et extérieur, mais aussi dans le sens éminent du respect de l'environnement et d'une bonne hygiène de vie. Le succès du salon bio qui a eu lieu il y a quelques semaines témoigne de l'engouement du secteur.

Toute l'équipe de Resagro vous souhaite de bonnes vacances et vous donne rendez-vous à la rentrée pour de nouveaux articles... de la fourche à la fourchette...

Bonne lecture

Alexandre DELALONDE

Resagro magazine

Imprimeur

IMPRIMEUR IDÉALE, CASABLANCA

TÉL. : (+212) 522 60 05 57

IMPRIMÉ AU MAROC - PRINTED IN MOROCCO.

Compad, agence de communication

BP 20028 HAY ESSALAM

C.P - 20203 - CASABLANCA

TÉL. / FAX : (+212) 522 24 22 00

E-MAIL : CONTACT@RESAGRO.COM

SITE INTERNET : WWW.RESAGRO.COM

RC :185273 - IF: 1109149

ISSN DU PÉRIODIQUE 2028 - 0157

DATE D'ATTRIBUTION DE L'ISSN JUILLET 2009

DÉPÔT LÉGAL : 0008/2009

TOUS DROITS RÉSERVÉS.

Alexandre Delalonde

DIRECTEUR DE PUBLICATION

Claude Vieillard

RÉDACTEUR EN CHEF

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
 - 12 L'agriculture biologique au Maroc
 - 18 Succès pour le salon Bio Expo Maroc
 - 23 Alimentation et tendances 2019
 - 30 Quelles glaces savourer cet été?
 - 36 Les eaux en bouteille sur le marché marocain
 - 40 Les secteurs impactant l'amélioration logistique
- 28 Notre sélection de produits
- 44 Notre sélection de barbecues
- 46 Recettes selon Kellogg's
- 48 Voyagez sans visa!
- 50 Les news
- 54 Le Palais Ronsard
- 60 La cuisine barbecue
- 66 The Vintage





4.0

IO-Link

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.

ifm - close to you!

Contactez-nous au 05 22 99 71 00
ou par mail sur info.ma@ifm.com

FINANCEMENT

POUR LES TPME

L'Agence française du développement (AFD) accordera 129 millions \$ de financement au Maroc en faveur des très petites et moyennes entreprises (TPME) dans le cadre d'une convention de prêt signé ce jeudi. C'est ce que rapporte l'agence de presse Xinhua, citant un communiqué de la Caisse marocaine de dépôt et de gestion (CDG).

La nouvelle ligne de crédit devrait être accordée via la Finéa, filiale de la CDG spécialisée dans le financement des entreprises. Elle servira essentiellement au renforcement de l'inclusion financière des TPME au Maroc à travers l'intermédiation bancaire et l'offre en financement direct. Elle permettra également de mettre en place des financements en faveur de programmes visant à favoriser l'atténuation et/ou l'adaptation aux effets du changement climatique.

Notons que cette opération devrait être accompagnée d'une subvention de 500.000 euros, en faveur de la Finéa, afin de renforcer ses capacités opérationnelles.



Moutiou Adjibi Nourou © Agence Ecofin

VÉHICULE

NOUVEAU PEUGEOT RIFTER

Très ancré dans l'esprit distinctif et valorisant des dernières créations de la Marque, le nouveau Peugeot Rifter adopte une silhouette résolument innovante solidement taillée pour l'aventure du quotidien.



Il réussit l'alliance d'un style à la fois robuste et racé. Son esprit baroudeur le rend à l'aise dans tous les environnements de la « jungle urbaine » à la nature authentique.

Equipé du Peugeot i-Cockpit®, le nouveau véhicule tient la promesse d'une expérience de conduite intense, inédite dans sa catégorie, et en toutes circonstances.

Construit sur une nouvelle plateforme, le nouveau Peugeot Rifter offre résistance et endurance pour répondre aux usages les plus exigeants. Il cultive la polyvalence, la modularité et la praticité. Aventurier affirmé pour vivre chaque jour avec intensité, il est conçu pour inspirer les explorateurs du quotidien.

www.peugeot.ma

RÉUNION

MAROC-ESPAGNE

Dans le cadre des relations de partenariat et de coopération qui lient le Maroc et l'Espagne et notamment l'accord bilatéral relatif aux transports internationaux routiers de voyageurs et de marchandises entre les deux pays, la commission mixte maroco-espagnole s'est réunie, les 11 et 12 juin 2019 à Rabat.

Cette réunion a porté sur deux points, à savoir :

- Le transport international routier de marchandises (TIRM) : Au vu de la croissance des échanges et de la flotte, la partie marocaine a négocié le contingent des autorisations bilatérales. Ces négociations ont abouti à accorder un contingent supplémentaire d'autorisations bilatérales, sur la base des statistiques détaillées sur les échanges commerciaux et tonnage transportés par les différents modes de transport et leur évolution ainsi que sur la consommation des autorisations bilatérales, avec des informations détaillées sur les opérations de transport bilatérales, de transit et triangulaires.

- Transport international routier de voyageurs (TIRV) :

Il a été demandé à la partie espagnole de surseoir à l'application des mesures de transport des bagages notamment pendant la période estivale. La partie espagnole a pris note des doléances évoquées et se chargera de les transmettre aux autorités portuaires compétentes pour les résoudre dans les meilleurs délais possibles.



serih
M A G H R E B



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.



SÉMINAIRE

ÉCOLOGISATION DU SYSTÈME FINANCIER

Le séminaire international sur l'écologisation du système financier africain, organisé par l'université Tsinghua et Casablanca Finance City, s'est déroulé les 25 et 26 juin à Casablanca, au Maroc.

Organisé dans le cadre du Green Finance Leadership Program (GFLP) lancé par l'université Tsinghua et la Société financière internationale (IFC selon l'acronyme anglais) en mai 2018, ce séminaire a réuni des experts d'Afrique, de France, du Royaume-Uni, de Chine, de Mongolie et du Kazakhstan, qui sont venus partager leurs connaissances et leur expérience dans le développement de la finance verte.

Les participants ont communiqué leurs bonnes pratiques en matière de banque verte, de marché des obligations vertes et de collaboration en la matière. Ils ont identifié les obstacles au développement de la finance verte en Afrique et ont discuté des besoins liés aux taxinomies vertes locales, aux incitations politiques, à la divulgation des informations environnementales et au renforcement des capacités.



ACCORD

LE MAROC ET LE FADES

Deux accords de financement d'un montant global de 2,27 milliards de dirhams (MMDH) ont été signés, mercredi 19 juin 2019 à Rabat, entre le Gouvernement du Royaume du Maroc et le Fonds Arabe pour le Développement Economique et Social (FADES), et ce en présence du Ministre de l'Economie et des Finances, M. Mohamed Benchaaboun, du Ministre de l'Équipement, du Transport, de la Logistique et de l'Eau, M. Abdelkader Amara et du Président Directeur Général du FADES, M. Abdullatif Yusuf Al-Hamad.

Les prêts visent à contribuer au financement du projet de surélévation du barrage Mohammed V dans la Région de l'Oriental et du projet de réalisation de la voie de contournement de la ville de Laâyoune.

Le projet de surélévation du barrage Mohammed V sur le bassin Moulouya permettra d'augmenter sa capacité à un milliard de m³, et aidera à assurer l'alimentation en eau potable et le développement de l'agriculture dans la Région.



PORT DE CASABLANCA

RENFORCEMENT DES CONTRÔLES

Dans le cadre de la simplification des processus portuaires et de l'amélioration continue de la qualité du service rendu aux clients du port de Casablanca, L'Agence Nationale des Ports (ANP) vient de renforcer les équipements dédiés au contrôle de marchandises par la mise en place d'un 5ème scanner à double foyer, dont les travaux de mise en place sont en cours de réalisation.

Cette action s'inscrit dans le cadre des mesures entreprises par le Comité Local de Sureté du Port de Casablanca constitué de l'ANP, l'Administration Des Douanes Et Impôts Indirects (ADII), la Direction Générale de la Sûreté Nationale (DGSN), la Gendarmerie Royale, la Protection Civile et le District du Port, et qui visent le renforcement du contrôle des marchandises transitant par le port.

En effet, ces mesures concernent d'un côté, l'accompagnement des usagers du port par le renforcement du travail 24/24h, l'optimisation des files d'attentes des camions, l'assistance technique au niveau des scanners, pour éviter toute interruption ou retard lors du passage aux scanners. Et d'un autre côté, l'affectation supplémentaire de moyens humains pour une gestion optimale des flux ainsi que la sensibilisation de toutes les parties prenantes sur la nécessité de respecter les mesures entreprises.



LOGIC TRANSPORT

AU SERVICE DE VOTRE LOGISTIQUE

Choisir un prestataire logistique, c'est construire une coopération pérenne pour améliorer la performance et la flexibilité de votre supply chain. Logic Transport, entreprise familiale, est un des principaux logisticiens au Maroc dans les secteurs du transport routier, de la manutention et du transit. Partenaire d'entreprises leader, la société conçoit et met en œuvre des solutions sur-mesure et intégrées sur toute la gestion de la chaîne logistique.

Avec une flotte moderne et un système de management répondant aux standards internationaux, le groupe assure le transport de marchandises très diverses : boissons, denrées alimentaires, produits chimiques.

Logic Transport personnalise également des solutions adéquates à vos besoins spécifiques de levage et de dépotage grâce à des moyens de manutention mobiles comme des reach stacker, des chariots élévateurs et des grues mobiles.

Avec ses trois bureaux à Casablanca, Tanger et Agadir, Logic transport est au plus prêt de sa clientèle grâce à des équipes dynamiques.

Afin de maintenir son développement, d'accompagner ses clients et de suivre leurs exigences, la société a obtenu avec succès la certification ISO 22000, ISO 9001 et GMP+B4

De nombreuses sociétés lui font confiance comme Unilever, Cosumar, Lesieur Cristal, Saint Gobain, CMA CGM, Brasserie du Maroc, Renault, OCP, ... Alors pourquoi pas vous!



Route 1070 - Ouled Sidi Abou - Tit Mellil
Tel: +212 (0) 520 52 32 93 / +212 (0) 520 52 32 94
Mail : contact@logic-transport.com

ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES



Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
industrielles

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

SÉCURITÉ

VOLVO EN CHEF DE FILE

Volvo Cars vient de prendre part à un projet pilote paneuropéen aux côtés de plusieurs autres constructeurs automobiles, mais aussi de prestataires de service et d'un certain nombre d'États membres de l'Union Européenne. Fondé sur la réciprocité entre pays et entre marques, le projet pilote a pour objectif principal d'améliorer la sécurité routière pour tous. Intitulé « European Data Task Force », il repose sur la mise en place d'un système de partage de données anonymisées via une plateforme hébergée sur le cloud.

Volvo Cars contribuera à ce projet en fournissant, en temps réel, des données collectées grâce à ses deux systèmes connectés de technologies de sécurité : il s'agit de Hazard Light Alert (signalement de dangers) et de Slippery Road Alert (signalement de routes glissantes). Il convient de rappeler que Volvo Cars dispose déjà de son propre système de partage d'alertes via un réseau cloud dédié. Ce système révolutionnaire permet aux véhicules Volvo de communiquer entre eux et d'avertir les autres conducteurs en cas d'éventuels dangers ou de portions de routes glissantes. Le partage de données de circulation en temps réel peut donner un véritable coup de fouet à la sécurité routière en général et gagnera en impact à mesure que le nombre de voitures connectées augmentera.



www.volvocars.com/ma

CAFÉ CDM

DÉLOCALISATION À RABAT

Café CDM se délocalise à Rabat et revient avec une édition spéciale sous le thème : la banque privée a changé pour le meilleur... et pour vous. Ce nouvel essor de la Banque Privée au Crédit du Maroc, au service d'une plus grande satisfaction client passe par la création d'une marque dédiée, le déploiement d'une offre pertinente et diversifiée, un réseau plus étendu et plus étoffé et une équipe formée aux spécificités de sa clientèle.

Cette édition spéciale a permis également de faire découvrir aux invités les nouveaux locaux de l'agence Banque Privée à Rabat.



www.creditdumaroc.ma/banqueprivée

ÉCOLE

FORMATION EXCLUSIVE

L'Université Mohammed VI Polytechnique a annoncé le lancement de son Ecole d'Intelligence Collective, au sein du campus de Benguerir.

L'école propose une formation exclusive qui aspire à produire une nouvelle génération de professionnels capable de mener des projets de transformations. Cette discipline d'un genre nouveau, intervient dans un contexte où les complexités économiques, sociales et climatiques qui ne cessent de s'accroître appellent à repenser de nouveaux modèles d'organisation et de réflexion de sorte à les rendre plus inclusifs et plus adaptés aux enjeux mondiaux actuels. Le Master proposé par l'Ecole d'Intelligence Collective est le premier en son genre dans le monde dédié à l'enseignement en intelligence collective, en plus d'un programme de doctorat sur cinq ans avec des opportunités de recherches postdoctorales, un Master exécutif ainsi qu'un incubateur entrepreneurial.



www.um6p.ma

NOUVELLES OPPORTUNITÉS

**INFORMIA REJOINT
LE GROUPE ISAGRI**

Informia, éditeur et intégrateur d'une suite logicielle dédiée au secteur des Fruits et Légumes rejoint Groupe Isagri au sein du pôle ERP Agro.

Groupe ISAGRI rassemble ainsi les forces de 2 de ses filiales : AKANEA AGRO SOFTWARE et INFORMIA pour accélérer l'innovation et la conquête à l'international sur la filière Fruits & Légumes.

La nouvelle filiale de Groupe ISAGRI sera dirigée par Léonard Gallone, actuel PDG d'INFORMIA.

Isagri poursuit ainsi la croissance de son activité ERP et confirme sa volonté de proposer des logiciels à haut niveau d'expertise et un service d'excellence pour chaque maillon de la chaîne agroalimentaire. Léonard Gallone pourra pérenniser le savoir-faire d'Informia en s'appuyant sur les valeurs partagées par les deux structures et sur une équipe unifiée.

Ce rapprochement entre les structures INFORMIA et AKANEA doit également permettre à Groupe ISAGRI de poursuivre ses ambitions à l'international pour proposer sa solution complète de suivi informatique de la filière Fruits & Légumes de la production à la distribution dans différents pays, et plus particulièrement la Pologne, l'Italie et l'Espagne.



Centre Mohammed 5 - Etg 8 N. 810 - Derrière Hôtel Grand Mogador

P.O.Box 20250 - Casablanca - MOROCCO

Tél. : +212 522 409 519 / 217 - Fax : +212 522 242 801

www.als.co.ma - - Email : zakaria@als.co.ma



www.als.co.ma

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE AU MAROC

Fondée sur la non utilisation de produits chimiques de synthèse dans le processus de production, l'agriculture biologique implique un changement de pratiques culturales important de la part des producteurs mais également une réorientation des efforts de commercialisation et de valorisation.

Par Claude Vieillard



Considérée il y a quelques années comme un marché de niche, l'agriculture biologique n'a cessé de se développer et apparaît aujourd'hui comme un secteur en plein essor qui attire de plus en plus de consommateurs.

Des superficies en croissance et une production diversifiée

Selon le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime du Développement Rural et des Eaux et Forêts (MAPMDREF), les superficies cultivées en mode de production biologique ont plus que doublé en 5 ans. En effet, sans compter les 1.350 ha en conversion, les superficies bios se sont élevées à 8.500 ha pour la campagne agricole 2016/2017 contre 4.000 ha en 2009/2010.

Les superficies des cultures spontanées s'élèvent quant à elles à 165.000 ha et concernent notamment l'arganier, les plantes aromatiques et médicinales, le cactus et les câpres. Les superficies et les productions par culture, durant la campagne 2016/2017, sont réparties comme suit :

Culture	Superficie cultivée (Ha)	Production (T)
Olivier	1 040	5 200
Cultures maraîchères	530	16 000
Agrumes	1 300	26 200
Plantes aromatiques et médicinales (PAM) cultivées	860	5 200
Arboriculture	650	10 000
Autres cultures	4 120	22 400
TOTAL	8 500	85 000

Les figes de barbarie, les agrumes et les PAM représentent les plus grandes superficies d'espèces cultivées, alors que l'arganier, les PAM et le cactus spontanés accaparent la majorité des superficies des plantes non cultivées.

En parallèle, la production biologique animale marocaine existe en faible quantité sur le marché.

Il s'agit de produits tels que les volailles, les viandes rouges (ovines et caprines), les œufs, le fromage de chèvre et le miel. L'apiculture est d'ailleurs la principale production animale marocaine recensée: on compte quelques 1.242 ruches en 2015 dont 190 en conversion.



Différentes régions de production

Huit régions principales sont concernées par la production biologique. Les superficies cultivées sont localisées à Rabat, Azemmour, Fès, Taza,

Béni Mellal, Marrakech, Agadir et Taroudant.

La vallée de Souss-Massa apparaît comme la principale région maraîchère, en raison de son climat subtropical propice aux productions hors saison. Certaines régions côtières (Azemmour et Rabat) sont également qualifiées pour ce genre de production.

Les productions fruitières émanent de deux régions essentielles : Marrakech et Agadir, mais d'autres régions connaissent un démarrage de production (olivier à Meknès et agrumes dans le Gharb). Les autres régions fruitières du Royaume telles que Azrou, Midelt et Errachidia sont encore relativement exclues du paysage agro-biologique actuel. Cependant, ces régions présentent un grand potentiel à exploiter.

Les PAM se retrouvent au niveau de presque toutes les régions, avec une spécificité de la région de Marrakech pour la verveine de Taroudant (Taliouine) pour le safran et de Fès pour le câprier.

Des productions orientées à l'export

La majorité des produits agricoles biologiques sont destinés à l'export et les volumes d'exportations ont connu une évolution remarquable, passant de 7.230 tonnes en 2007 à 14.700 tonnes actuellement pour une valeur de l'ordre de 350 Millions DH. Elles sont représentées essentiellement par les fruits, les légumes frais (Primeurs et Agrumes) et les produits transformés, notamment, le jus d'orange congelé, l'huile d'argan alimentaire et cosmétique, les conserves d'haricots verts, les produits des plantes aromatiques et médicinales, les fraises surgelées et les câpres en saumure.

Les principaux marchés de destination sont ceux de l'UE notamment, la France, l'Espagne, l'Italie, l'Allemagne, la Scandinavie et la Lituanie.

De façon générale, l'accroissement soutenu de la demande au niveau international démontre l'existence d'un fort potentiel économique pour les producteurs marocains.

Des canaux de distribution divers et une valorisation de la production en démarrage

Malgré la prédominance de l'export, la demande nationale connaît une croissance depuis quelques années avec l'apparition de nombreux circuits de distribution des produits biologiques.

Les producteurs des produits agricoles obtenus selon le mode de production biologique peuvent, conformément aux dispositions de la loi n° 12 - 39 et à ses textes d'application, bénéficier d'une aide de l'État distribuée sous forme de subvention.

Les taux et les plafonds par catégorie de produits Bio, ainsi que les modalités d'octroi de la subvention, seront fixés par arrêté conjoint des autorités gouvernementales chargées respectivement de l'agriculture, de l'intérieur et des finances.

De la distribution dans les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), aux magasins spécialisés, en passant par la vente directe (Paniers Bio, vente sur le lieu de production), le producteur et le consommateur disposent ainsi d'un choix varié de canaux.

Concernant la transformation, et bien que celle-ci permettrait de valoriser davantage les produits biologiques, elle reste relativement rare en raison de l'atomisation de l'offre en matière première bio qui n'assure pas aux transformateurs un approvisionnement régulier. Cette contrainte est renforcée par l'obligation de répondre à des exigences de traçabilité lors du processus de transformation avec notamment la séparation dans le temps et/ou l'espace des productions bio et non bio.

Malgré cela, certains agriculteurs assurent eux-mêmes la transformation / conditionnement (trituration, séchage, emballage,...) de leur production.

Un cadre législatif en vigueur

Adoptée en décembre 2012, la loi 39-12 relative à la production biologique des produits agricoles et aquatiques précise le champ d'application, les règles de production, de préparation et de commercialisation des produits biologiques.

Elle définit aussi la Commission Nationale de la Production Biologique (CNPB), le système de contrôle et de certification des produits biologiques et les conditions d'étiquetage se rapportant aux produits issus du mode de production biologique.

Les décrets d'application de cette loi ont été publiés au Bulletin Officiel n° 6240 du 20 mars 2014. En vertu de cette loi, les intervenants dans le système de la production biologique vis à vis des opérateurs sont :

- Le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts en tant qu'autorité compétente pour l'homologation des cahiers des charges types et la gestion du système d'accréditation des organismes certificateur ;
- Les Organismes de Contrôle et de Certification (OCC) privés et/ou étatiques agréés par le MAPMDREF, après avis de la Commission Nationale de la Production Biologique.

Actuellement, des arrêtés d'application ont été publiés au Bulletin Officiel, à savoir :



- Le règlement intérieur de la Commission Nationale de la Production Biologique ;
- Les conditions d'agrément des organismes de contrôle et de certification ;
- Le modèle du Logo ;
- Le cahier des charges type relatif à la production biologique des produits végétaux ;
- Le cahier des charges type relatif à la production biologique des animaux d'élevage et produits apicoles ;
- Le cahier des charges type relatif aux produits alimentaires et aux aliments pour animaux préparés selon le mode de production biologique ;
- Les modalités de reconnaissance des équivalences des réglementations régissant les modes de production biologique pratiqués dans les pays tiers.

Par ailleurs, des dérogations, à la loi 39-12 relative à la production biologique des produits agricoles et aquatiques, ont été accordées sous l'article 5 de l'arrêté n° 271-15 relatif à la production biologique des produits végétaux et l'article 7 de l'arrêté n° 2986-17 relatif à la production biologique des animaux d'élevage et produits apicoles.

Ces dérogations concernent essentiellement la période de conversion qui peut être réduite ou prolongée, dans certains cas, par l'OCC après accord de la Direction de développement des filières de production.

La certification biologique, une étape indispensable

Pour commercialiser leurs produits comme étant issus de l'agriculture biologique, agriculteurs et entreprises de collecte, de transformation doivent obligatoirement faire contrôler et certifier leur activité, chaque année, par un organisme de contrôle et de certification (OCC) accrédité par l'UE.

Afin d'exercer au Maroc, les OCC doivent être agréés par le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts conformément aux dispositions de l'arrêté n° 270-15 relatif à l'agrément des OCC des productions biologiques.

L'accompagnement structurant de la filière biologique marocaine

Un contrat-programme ambitieux

Dans le but d'améliorer la productivité de la filière biologique et sa compétitivité sur les marchés national et international, un contrat-programme a été signé en 2011 entre la profession de la filière biologique, représentée par l'Association Marocaine de la filière des productions Biologiques (AMABIO), et trois ministères : Economie et Finances ; Agriculture et Pêche Maritime ; et Commerce Extérieur.

Le programme de mise à niveau de la filière biologique s'articule autour de 4 axes :

- Développement de la composante recherche – développement ;
- Amélioration des conditions de valorisation, de commercialisation et de promotion des produits biologiques sur le marché intérieur ;
- Développement et promotion de la filière à l'exportation ;

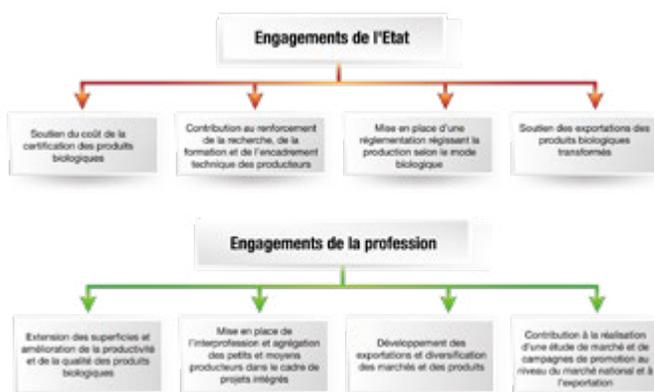
• Amélioration des conditions cadre de la filière.

Les chiffres d'ici 2020 sont:

Objectif	Situation 2011	Objectifs 2020	Accroissement
Superficie (Ha)	4 000	40 000	36 000
Production (T)	40 000	400 000	360 000
Exportations (T)	10 000	60 000	50 000
Apport en devises (millions DH)	100	800	700
Création d'emplois (millions journées de travail)	1	9	8

Afin de réaliser ces objectifs, les deux parties s'engagent à entreprendre, dans un cadre concerté, toutes les mesures nécessaires en vue de lever les freins au développement de la filière et de façon générale, à en améliorer l'environnement professionnel.

Les engagements des deux partenaires sont les suivants :



Le coût global de la mise en œuvre des actions prévues dans le cadre de ce contrat-programme s'élève à 1,121 Milliards de



Certaines études préconisent le recours aux circuits courts jugés comme étant un levier majeur de développement des pratiques durables en agriculture. C'est le cas notamment de la publication de la Fondation Crédit Agricole pour le Développement Durable en partenariat avec le Réseau des Initiatives Agroécologique au Maroc (RIAM) intitulée « Expériences, bonnes pratiques et circuits courts d'agriculture durable au Maroc » (disponible sur le site www.fellahttrade.fr).

dirhams dont 286 millions de dirhams mobilisés par l'Etat, principalement à travers le Fonds de développement agricole. Le reste sera assuré par la profession à travers l'AMABIO.

Restructuration de la filière

Conformément aux dispositions de la loi 03-12 relative aux interprofessions agricoles et halieutiques, la profession de la filière biologique s'est organisée, en juin 2015, pour la création de 3 associations couvrant toute la chaîne de valeur de la filière biologique. Il s'agit notamment de :

1. L'Association Nationale des Producteurs de la Filière Biologique (ANAPROBIO) ;
2. L'Association Nationale pour la Valorisation des Produits Biologiques (VALBIO MAROC) ;
3. L'Association Nationale des Distributeurs et Exportateurs des Produits Biologiques (ANADDEX BIO).

En juin 2016, les 3 associations se sont rapprochées pour donner naissance à la

Fédération Interprofessionnelle Marocaine de la filière biologique (FIMABIO). Cette fédération représente, par conséquent, l'interlocuteur unique vis-à-vis du pouvoir public pour le traitement de tous les aspects relatifs au développement de la filière biologique au Maroc.

Y a-t-il un marché important pour les produits biologiques ?

Oui, l'agriculture biologique offre de nombreuses possibilités commerciales. Le marché des aliments biologiques est en constante croissance à l'échelle mondiale depuis quinze ans, et dans de nombreux pays (Etats-Unis, Pays-Bas, etc.) le chiffre d'affaires du secteur connaît une évolution positive à 2 chiffres. En outre, bien que la production biologique n'ait cessé de croître en Europe et Amérique du Nord, la croissance de la demande a été plus forte. Ceci implique le recours aux importations, suivant toutefois des exigences équivalentes à celles des produits biologiques locaux.

Au Maroc également, il existe un marché pour les produits biologiques, avec une demande croissante en particulier dans les grands centres urbains tels que Casablanca, Rabat ou Marrakech.

Une offre de financement complète

*** Offre dédiée à l'agriculture biologique

Compte tenu des particularités de l'agriculture biologique, le CAM a mis en place le crédit «Biofilaha». Cette offre de financement spécifique est destinée aux agriculteurs déjà convertis ou souhaitant se convertir à l'agriculture biologique.

Le crédit «Biofilaha» porte sur deux types de financement : un crédit d'investissement et un crédit de fonctionnement.

• Le crédit d'investissement « Biofilaha »

Il s'agit d'un crédit pouvant aller jusqu'à 12 ans, dont 5 ans de différé qui permet de couvrir jusqu'à 85% de l'investissement agricole biologique. Le taux d'intérêt commence à partir de 5% HT et les formules de remboursement sont flexibles : échéances mensuelles, trimestrielles, semestrielles ou annuelles ; remboursement partiel ou total par anticipation...

• Le crédit de fonctionnement « Biofilaha »

Il s'agit d'un crédit d'une durée de 12 mois qui finance les frais de campagne de l'exploitation agricole biologique et prend en charge jusqu'à

85% des charges de fonctionnement, telles que les intrants, les semences ou les composts, et jusqu'à 100% du coût annuel de certification.

En outre, l'offre propose les avantages suivants :

- Gratuité des frais de dossier

En quoi consiste la période de conversion ?

Dans le cas de la production végétale, la période de conversion est la phase de transition entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique certifiée. Pour les sols qui ont déjà été exploités en conventionnel, elle peut durer trois ans, temps nécessaire à la disparition des intrants chimiques.

- Assistance technique et conseils - Accompagnement à l'international à des conditions privilégiées

- Accès gratuit à la plateforme d'information « Fella Trade »

*** Autres produits et services d'accompagnement de la filière

Pour répondre aux différents besoins de la filière, la banque propose aussi d'autres produits de financement:

• Crédit mécanisation

- Approprié au développement de l'équipement des exploitations agricoles en matériel agricole. - Elaboré sur la base d'une convention de partenariat entre le CAM et l'Association des Marchands Importateurs de Matériel Agricole (AMIMA).

- Jusqu'à 100% du prix du matériel qui intègre le préfinancement de soutien de l'Etat sur une durée de 7 ans.

• Crédit SAQUII



Comment obtenir la certification ?

La certification biologique est une procédure par laquelle un organisme certificateur atteste qu'un producteur respecte les normes de production biologique. Pour obtenir cette certification, le producteur doit en faire la demande auprès d'un organisme certificateur qui réalisera une inspection du site de production pour vérifier les normes de production.

- Financement des propriétés agricoles en systèmes d'irrigation localisée et/ou de complément. - Jusqu'à 100% du programme d'investissement d'irrigation intégrant un préfinancement de la subvention de l'Etat.

• Crédit ECOTAQA

Avec l'offre exclusive ECOTAQA, le CAM accompagne les exploitations agricoles énergivores dans leurs projets d'optimisation de la consommation énergétique. Il s'agit d'un crédit prenant en charge la réalisation d'audits et la mise en œuvre de mesures d'efficacité énergétique recommandées en offrant :

- Un financement pouvant atteindre 85% pour l'audit et/ou la mise en œuvre des recommandations;

- Une durée de crédit de 12 ans maximum, avec un différé d'amortissement allant jusqu'à 12 mois.

• Crédit SAQUII solaire

- Il s'agit d'une offre de financement des agriculteurs désirant équiper leur exploitation d'un système de pompage solaire ;

- Un financement pouvant atteindre 85% du programme d'investissement avec une durée de 5 ans.

*** Accompagnement à l'international

Le CAM propose une offre sur mesure pour le commerce international à travers des produits et services adaptés, tels que les cautions et garanties internationales ou encore les avances sur créances nées à l'étranger, le crédit documentaire, le refinancement à l'étranger et les paiements dans différentes devises étrangères.

De plus, le CAM met à votre disposition son expertise et son savoir-faire en vous octroyant les informations et les conseils nécessaires à votre réussite sur les marchés internationaux, notamment à travers son club CAM-Trade, un espace de rencontres dédié à la promotion des activités liées aux opérations à l'international et au profit des professionnels des secteurs agricoles et agro-industriels.

Remerciements au Groupe Crédit Agricole du Maroc

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



SUCCÈS POUR LA 1ÈRE ÉDITION DU SALON BIO EXPO MAROC

Le Maroc s'est lancé dans la filière Bio comme une stratégie à soutenir pour permettre aux acteurs du secteur agricole de générer une valeur ajoutée sur le marché intérieur et extérieur, mais aussi dans le sens éminent du respect de l'environnement et d'une bonne hygiène de vie.





Les principaux professionnels, notamment les agriculteurs, reconnaissent aujourd'hui plus ou moins ouvertement que les méthodes conventionnelles de production agricole et d'élevage, basées surtout sur le rendement et la productivité et l'utilisation intensive des produits chimiques, présentent des limites. Un nombre croissant de spécialistes, dans la production et dans la transformation, tous secteurs confondus, avance aussi que les productions Bio représentent une alternative viable pour un développement durable.

Le salon Bio Expo 2019

Présidé par M. Mohammed Sadiki,, Secrétaire Général du Département de l'Agriculture, ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts a présidé, cette 1ère édition du Salon Bio Expo Maroc avait pour thème le thème « Le Bio : un secteur national à fort potentiel ». Organisé par deux associations du secteur, Agissons Vert et CEBio, le Salon Bio Expo Maroc, qui a accueilli plus de 10.000 visiteurs et près de 50 exposants, s'est tenu en juin dernier à Casablanca. Pour sa première édition, cet événement avait pour objectif de fédérer les efforts de tous les acteurs de la filière biologique, présenter et valoriser les produits biologiques, promouvoir les échanges entre professionnels et consommateurs et débattre des grands enjeux de la filière biologique.

Le public et le consommateur marocain ont pu débattre de ces sujets et trouver dans le salon Bio Expo Maroc 2019 l'éventail des produits frais et transformés issus de terroirs marocains, et des unités de transformation locales, ainsi que toute l'épicerie sèche disponible sur le marché national. Les professionnels et spécialistes des diverses filières Bio étaient aussi présents sur ce salon national : compléments alimentaires, cosmétiques, produits d'alimentation saine et diététique, dérivés aromatiques et floraux, produits écologiques, textile.

Le programme du Bio Expo 2019 a vu également l'organisation de plusieurs tables-rondes auxquelles ont pris part plus d'une vingtaine de spécialistes nationaux et internationaux en vue de partager, d'échanger, d'informer et de former sur les bienfaits

des produits biologiques, les réglementations et les enjeux de ce secteur à fort potentiel.

Ciblant des investisseurs et clients nationaux et internationaux, le salon a permis la rencontre entre les professionnels (agriculture, alimentation, cosmétique, compléments alimentaires, produits écologiques, textile) et les consommateurs et fut l'occasion de débattre des enjeux majeurs du Bio, de la nutrition, de la santé, de l'environnement, des changements climatiques, de la réglementation et de la contrebande autour de plusieurs conférences et tables rondes.

Agissons Vert

Créée en 2008, Agissons Vert est une Association à but non lucratif œuvrant au profit du développement durable et de la sauvegarde de notre planète.

Notre objectif s'articule autour de 3 points:

- Informer sur les enjeux du développement durable
- Sensibiliser sur l'importance de changer notre comportement pour un mode de vie sain et responsable
- Etablir des alliances, développer des projets et collaborer avec les administrations, le secteur éducatif, et le secteur professionnel en matière de développement durable.

www.agissonsvert.com



“Le Bio Expo Maroc 2019 est l'occasion propice de s'informer des stratégies sectorielles mises en avant, de connaître le potentiel de la filière bio et de fédérer les efforts des acteurs.”

Slim Kabbaj, président de CEBIO

CEBio

Association à but non lucratif créée en 2018, regroupant les entrepreneurs Bio dans diverses filières : compléments alimentaires - cosmétiques - alimentation saine et diététique - dérivés aromatiques et floraux - produits écologiques - textile et autres matériaux naturels et écologiques (jouets, objets décoratifs) - distribution, export, import. Ces professionnels œuvrent conjointement pour protéger l'individu et l'environnement en élargissant la consommation des produits Bio.
www.cebio.ma



La philosophie des 2 associations Agissons Vert et CEBio

L'alliance entre CEBio (association de la CGEM) et l'association «Agissons Vert» (à but non lucratif) a pour but de donner à cet événement, premier dans son genre, un caractère social et une ambition pédagogique. Les bénéficiaires du salon s'inscriront dans un cadre éducatif et de solidarité citoyenne, en direction de la jeunesse du pays et du soutien des jeunes chercheurs, en vue d'ouvrir des perspectives d'avenir vers le mieux-être et l'harmonie avec la nature.

L'objectif bénévole de ces 2 associations organisatrices est de :
Sensibiliser les consommateurs et les rendre acteurs de leur alimentation et du respect de l'environnement

Sensibiliser les familles à l'intérêt d'une bonne hygiène de vie et la consommation de produits Bio pour leur bien-être et la préservation de l'environnement

Sensibiliser les cantines scolaires et les restaurants d'entreprises à une alimentation Bio pour la sécurité et l'hygiène des élèves, des salariés, et engager la restauration collective

Soutenir les étudiants en 3ème cycle pour poursuivre leurs recherches dans le domaine des productions biologiques

Mobiliser les étudiants pour aider à organiser des événements d'information et de sensibilisation citoyenne autour des vertus de l'agriculture biologique

Organiser des visites pour les jeunes dans les exploitations de produits biologiques, fermes agricoles et d'élevage

Gérer une revue scientifique dédiée au développement du Bio



au Maroc et en Afrique, développer du contenu et établir des liens avec les médias.

Les conventions

En marge de ce salon, plusieurs conventions ont été signées, dont notamment entre le Président du Directoire du Crédit Agricole du Maroc (CAM), Monsieur Tariq Sijilmassi, et le Président du Club des Entrepreneurs Bio Maroc (CEBIO), Monsieur Slim Kabbaj. Cette convention de partenariat fixe

“Malheureusement, les citoyens marocains pensaient que tous les produits de terroir ou les produits halal sont automatiquement bio. Donc, nous avons voulu corriger cette idée réductrice. Les produits bios sont soumis à une réglementation, une vérification et une certification qui nécessitent la mobilisation de fonds et un travail collectif et dynamique.”
Bouchra Boukili, de “Agissons Vert”

les règles pour un accompagnement optimisé de toutes les activités des membres de ce club autour de l'ensemble des maillons la chaîne de valeur de l'agriculture biologique.

Ainsi, les deux parties s'engagent à conjuguer leurs efforts pour accompagner les membres de CEBIO dans le développement de leurs activités de production, de transformation, et de commercialisation de produits biologiques, y compris les opérations de contrôle, de certification et d'approvisionnement en intrants biologiques. Cette convention vise également à booster la part des produits issus de l'agriculture biologique dans les exportations marocaines à travers une offre de financement qui couvre tous les besoins des exportateurs de produits bio.

Cette convention contribuera à la réalisation des objectifs fixés dans le Contrat-Programme de la filière Biologique signé entre la Profession et l'Etat.

Ce nouveau partenariat entre le CAM et le CEBIO capitalise sur le bilan positif des conventions précédentes signées avec la FIMABIO et qui avaient permis la conception de produits de financement dédiés à la production agricole biologique baptisés «Bioflaha» et d'un guide de l'investisseur en agriculture biologique.

Le CEBIO a signé une autre convention avec la Fédération

marocaine des droits des consommateurs (FMDC) pour sensibiliser les consommateurs aux atouts des produits bios reconnus, et encourager et suivre l'évolution de la consommation bio sur le marché national et international.

Il s'agit aussi d'utiliser tous les moyens pour rendre les produits biologiques accessibles à tous les consommateurs et de protéger ces derniers contre les fraudes du type contrefaçon, l'utilisation abusive et mensongère du logo bio et les produits en contrebande.

Le club a également signé une lettre d'entente avec l'organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO) pour consolider l'option de production bio au niveau des zones oasiennes et de montagne au Maroc, élargir les espaces de production bio à d'autres sites tout en montrant l'intérêt économique et environnemental que peut assurer cette option.



Le consommateur marocain est-il en train de faire réussir le pari du bio, pour le plus grand profit de toute la filière et des professionnels ?

Il y a cinq ans, beaucoup considéraient que les produits bios concernaient uniquement l'export et que, sur le marché national, c'était un produit de luxe réservé à une élite étrangère minoritaire et à quelques privilégiés nationaux.

Les chiffres actuels sont en train de prouver que le bio à toute sa place dans la consommation nationale et aussi dans la production nationale.

Les produits frais, produits agricoles: salades, légumes et fruit de saison, ainsi que les produits d'élevage: poulets, œufs, yaourts, fromages mais aussi huiles d'olive de diverses régions, huile d'argan, miels, câpre et produits alimentaires du terroir bio sont ainsi sur les étalages de la petite et grande distribution de manière constante

Des opérateurs dynamiques contribuent fortement à la structuration du secteur, à la réglementation bio et à la sensibilisation du marché national sur le « manger sans pesticides » et à consommer dans le respect de l'environnement.

A cet égard, l'ambition et les objectifs chiffrés de la Fédération des professionnels de la filière Bio (FIMABIO) en cours de constitution sont très attendus, particulièrement en termes de consommation nationale et d'offre de produits certifiés.

“La filière de production Bio, qui occupe une place importante dans le Plan Maroc Vert (PMV), a bénéficié d'un accompagnement sur plusieurs niveaux, notamment en ce qui concerne les lois, les certifications, ainsi que l'établissement de normes vis-à-vis du consommateur et de la durabilité des systèmes bio.”

M. Sadiki, Secrétaire Général du Département de l'Agriculture, ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts



Côté chiffre, “nous avons doublé la superficie cultivées en agriculture biologique depuis l'avènement du PMV, puisque nous sommes aujourd'hui à près de 10.000 hectares pour une production d'environ 100.000 tonnes, dont 17.000 tonnes sont exportées”.

M. Sadiki, Secrétaire Général du Département de l'Agriculture, ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts.

les Rencontres africa

2019

4^{ème} édition

L'événement
business
pour réussir
en Afrique

Octobre
2019

21 et 22 Octobre
Maroc

24 et 25 Octobre
Sénégal

Après
Paris, Abidjan, Nairobi et Tunis,
des centaines d'entrepreneurs
français et européens sont
attendus au Sénégal et au Maroc
pour participer à une rencontre
d'affaires hors normes avec
des dirigeants africains !

Infos et inscriptions :

www.rencontresafrica.org

Organisé par

CLASSE
EXPORT



ALIMENTATION

LES PRINCIPALES TENDANCES DE 2019

Comme tous les ans, Innova Market Insight révèle les tendances qui forgeront l'alimentation sur l'année. Pour 2019, Lu Ann Williams, directrice innovation du cabinet de tendances, a identifié dix axes susceptibles d'impacter le secteur. Cinq ont été décryptés.

Cibler des consommateurs de plus en plus aventureux, axés sur les nouvelles découvertes et expériences, sera essentiel aux développements dans le secteur de l'alimentation et des boissons en cette année 2019. Le monde connecté a conduit des consommateurs de tous âges à mieux connaître les autres cultures, contribuant à une croissance de 35 % des incitations à la « découverte », en comparant les nombres deancements de nouveaux produits de 2017 et 2016.

« Découverte : le consommateur aventureux » figure en tête de liste des dix principales tendances pour 2019 selon Innova Market Insights. La société analyse continuellement les développements mondiaux en matière d'études sur la consommation et d'activités de lancement d'aliments et de boissons, afin de mettre en lumière les tendances les plus susceptibles d'impacter le secteur au cours de l'année à venir et même après.

Les cinq principales tendances pour 2019 selon Innova Market Insights sont :

1- Le consommateur aventureux : à la recherche de nouveauté.



Depuis quelques années, la mondialisation suscite la curiosité des consommateurs de découvrir de nouveaux aliments et boissons. Par exemple, les consommateurs américains, britanniques et chinois affirment que les 2/3 aiment découvrir de « nouvelles saveurs ». En conséquence, les marques apportent de nouvelles variétés sur le marché et se différencient par une multitude de caractéristiques telles que la couleur, les arômes.

La pause sensorielle

Il s'agit de capter les sens du consommateur grâce à l'attrait visuel du produit, à un mélange de goût, à une texture originale ou à une expérience consommateur. Exemple: la marque Torres invente les croustilles au parfum de vin mousseux.

Susciter la curiosité des consommateurs en incluant un élément de surprise

Cette tendance peut intégrer plusieurs techniques telles que celle d'insérer un ingrédient « surprise » au cœur du produit, proposer un trompe-l'œil ou une nouvelle saveur que nous ne sommes pas habitués à associer à tel ou tel produit. Exemple: Naga Chocolate lance le chocolat Chilli, au piment, et incite le consommateur à le goûter.

2- Le règne du végétal : le healthy food.

Manger à base de plantes est en train de devenir très « mainstream ». De plus en plus, les consommateurs font des choix alimentaires plus sains et la vente d'ingrédients végétaux grimpe en flèche dans toutes les catégories. De nombreuses marques substituent par exemple la viande aux plantes. En outre, certaines s'adaptent en fonction de leurs produits déjà existants. C'est le cas d'Innocent, qui lance son nouveau smoothie « Supergreen » pour attirer une cible plus responsable.

3 - La consommation alternative : des modes de consommations hybrides.



La recherche de protéines alternatives a entraîné une consommation accrue de légumineuses : haricots noirs, lentilles, pois, riz, noix et graines, pois chiches et même... d'insectes. Aujourd'hui, beaucoup cherchent une consommation dite « hybride ». Et si les marques s'adaptent à leurs besoins en proposant de plus en plus d'aliments alternatifs ou végétaliens, elles doivent également se différencier sur le marché. La tendance est donc à l'innovation sans se détacher de la gourmandise. Par exemple : Magnum lance son eskimo végétalien aux amandes.

4 - L'appel du vert : Objectif 0 déchet.



Aussi, le secteur food s'engage de plus en plus à répondre aux attentes de ses clients en matière de développement durable. Soucieux de leur empreinte écologique, les producteurs s'engagent maintenant massivement dans la fabrication de produits bio et moins emballés. La société Ooho a créé une

goutte d'eau à mâcher afin de palier l'abondance de bouteilles en plastique trouvées dans l'océan.

5 - Le snacking : à tout âge et en toute circonstance.



Le snacking existe depuis des décennies. Ce qui change, c'est la façon dont les gens consomment le snacking. Aujourd'hui, c'est l'une des tendances les plus en vogue du moment, toutes générations confondues. Pour quelles raisons ? 63% des millennials déclarent avoir remplacé leurs repas par des « collations » parce qu'elles sont trop occupées. Et les marques le savent ! Exemple: Babybel développe une collation avec un mini babybel accompagné d'un « craker ». De plus, 50% de la génération X sont enclins à réduire leur consommation de snacks sucrés, car ils en consomment trop. Enfin, 67% des baby-boomers modifient leur régime alimentaire pour améliorer leur santé. Pour satisfaire tout le monde, les marques développent alors plus de snacks mais en se préoccupant de leur valeur nutritionnelle. On rencontre, par conséquent, de plus en plus de snacks végétaliens / sans sucre / sans calories.

Innova Market Insights

Les tendances alimentaires selon Nahrin

Les habitudes alimentaires de l'homme sont en permanente évolution. Il existe d'innombrables tendances et mouvements intéressants. Nahrin, entreprise familiale suisse du secteur



Les autres principales tendances identifiées par Innova Market Insights sont les suivantes :

6. Manger pour soi
7. Les fibres sous une nouvelle perspective
8. Je me sens bien
9. Mentalité start-up
10. Connecté à l'assiette

alimletaire, vous présente ses huit tendances alimentaires que nous retrouvons en 2019.

Manger à son image

De plus en plus, la nourriture symbolise la réussite sociale ou permet de s'orienter dans la quête moderne de soi. Il s'agit aussi souvent d'une auto-optimisation. À travers les aliments et leurs bénéfices sur la santé, l'homme aspire à devenir plus beau, plus jeune, plus heureux, plus équilibré et plus performant. Il est aussi prêt à payer davantage pour obtenir des aliments plus sains.

La nourriture sociale

Notre alimentation se trouve au centre de nos préoccupations, elle est mise en scène et constitue de ce fait un sujet omniprésent dans les réseaux sociaux, chez les blogueurs et sur YouTube. Les nouvelles émissions de cuisine à la télévision et les chaînes de cuisine de YouTube poussent comme des champignons.

Végane, durable, bio



L'alimentation végétane riche en produits végétaux est de plus en plus répandue. La demande en succédanés de la viande et du lait ou en pâtes véganes n'a jamais été aussi importante. Les aliments fournisseurs de protéines végétales tels que quinoa, le sarrasin, le chanvre, les graines de chia, la spiruline ou le soja sont en vogue. De même les produits biologiques. Les Suisses dépensent la plus grande somme par tête du monde en produits alimentaires biologiques.

Local, régional

Jamais la prise de conscience de la durabilité des produits n'a jamais été aussi forte, et ce, sur toute la ligne, c'est-à-dire de la matière première au produit fini et au recyclage, en passant par le processus de fabrication. Dans ce contexte, les produits régionaux dont l'origine est traçable et fiable jouent un rôle essentiel.



Vive les couleurs



La couleur tendance de l'année 2019 est le corail. Les pains à hamburgers, les sauces à tremper, le houmous ou le chocolat aux nuances rouges vont ainsi aiguïser notre appétit. Les fruits rouges ou les betteraves rouges confèrent aux plats la couleur requise.

Fastfood sain

Le secteur alimentaire du fastfood connaît une croissance importante. En même temps, les exigences en matière de qualité envers le fastfood augmentent. Aujourd'hui, il existe une foule de produits sains à grignoter qui contiennent des protéines, des vitamines ou d'autres nutriments essentiels issus des noix, des graines pré-germées, des germes, ou encore du curcuma, du gingembre ou de la maca. Les chips de légumes et les smoothies sont proposés dans toutes les variations imaginables à tous les coins de rue. Le chou sous toutes ses formes est particulièrement en vogue.

**Compléments alimentaires**

L'offre en compléments alimentaires et en functional food ne cesse de croître. De plus en plus d'aliments et de boissons ayant un effet bénéfique pour la santé à long terme sont lancés sur le marché. À chaque catégorie d'âge, à chaque groupe cible, à chaque partie du corps ses compléments alimentaires spécifiques, voire personnalisés : produits prébiotiques, probiotiques, anti-âge, produits pour le cerveau, les yeux, les articulations ou la souplesse.

Alternatives au sucre

On dénote un effort important consistant à réduire la consommation de sucre et à éviter les sucres ajoutés. Les édulcorants naturels tels que le stévia, le sucre de bouleau, l'érythritol ou le fruit des moines sont de plus en plus appréciés.

Tendances et alimentation dans le monde, quelle demande et quelle offre ?

En présence de 3 experts de l'alimentation, une conférence de SIAL Paris 2018 s'est intéressée aux grandes tendances culinaires 2018 et 2019, côté offre et côté demande.

Pour discuter de ce sujet, Xavier Terlet (Président Fondateur du cabinet XTC World Innovation, qui accompagne SIAL Innovation), Pascale Grelot Girard (Directrice Expertise market intelligence au sein de Kantar TNS) et Allison Brivati (Chargée d'études chez Gira conseil, société de conseil dans la restauration).

Pour la 4e année consécutive, le SIAL présente une étude inédite dédiée aux tendances culinaires 2018 et 2019. Intitulée «Le goût, le vrai, le sens», cette enquête met en lumière l'appétence des consommateurs pour le renouveau des saveurs, mais aussi la quête de sens et d'authenticité à travers l'assiette.

Le goût

- Un consommateur qui recherche de nouvelles saveurs et la qualité

Chez le consommateur, on sait que le goût est le plus important. C'est à la fois ce qui conditionne l'achat, mais aussi, et surtout ce qui amène le rachat (ou non) d'un produit. Si l'on veut que la cible réitère son achat ou sa venue dans un restaurant, le goût doit remplir sa promesse.

Aujourd'hui, l'étude Food 360 menée par Kantar Media montre que 66% des consommateurs sont attentifs à choisir des produits de grande qualité. Un chiffre à nuancer puisqu'il varie selon le pays. Ainsi, cette recherche de qualité est un peu moins vraie en Grande-Bretagne, tandis qu'elle est très largement partagée par les pays d'Asie du Sud-Est.

Enfin, 6 consommateurs sur 10 sont dans une démarche de découverte de nouveaux produits alimentaires. On peut donc parler d'une appétence pour la nouveauté, avec des consommateurs avides de découvrir de nouvelles saveurs.

Les chiffres soulignent également la prévalence de la dimension plaisir dans la consommation alimentaire. En

effet, 62% des consommateurs interrogés déclarent y accorder une réelle importance. À noter : cela s'observe dans les pays européens comme dans les pays émergents.

- Le renouvellement de l'offre alimentaire : la tendance des saveurs fortes

Côté offre, dans la restauration comme dans la distribution, le goût s'oriente de plus en plus vers des saveurs fortes, marquées et puissantes : ail noir, gingembre, truffe, safran, etc.

Cela répond à une recherche de sensations pour les consommateurs, ainsi qu'à une quête d'authenticité puisqu'il s'agit d'un goût apporté naturellement ou qui est le fruit d'un processus naturel (infusion, maturation, fermentation).

Comme l'explique Xavier Terlet, cette tendance s'observe aussi bien dans le palmarès des Trophées de l'innovation que parmi les 3.000 nouveaux produits présentés lors du SIAL Innovation. En effet, on peut citer Kefir Namaste qui a obtenu le Grand Prix Or pour son kéfir d'eau aux fruits vegan, produit en Grèce. Sans oublier l'ail noir du Nord et son goût subtil, un produit 100% d'origine naturelle qui a d'ores et déjà été adopté par le chef étoilé Yannick Alléno.

Pour Gira Conseil, spécialiste de la restauration, jusqu'à présent, le goût avait perdu de sa force et de son authenticité. Notamment, car les habitudes des consommateurs avaient engendré une perte de lien avec les saisons. Aujourd'hui, on observe un retour aux produits de saison, et ce, partout dans le monde.

On observe également l'apparition de nouvelles saveurs issues de la cuisine exotique : l'Asie est à l'honneur (tout particulièrement la Corée), mais aussi la cuisine méditerranéenne (Israël), ainsi que celle en provenance d'Amérique du Sud (Pérou). De plus en plus, le restaurant s'impose comme un laboratoire de saveurs, où les consommateurs testent et adoptent de nouveaux goûts. Les épicerie et commerces de bouche suivent ensuite la voie tracée par les restaurants. Un bon exemple ? Le ceviche, plat péruvien, qui jouit d'une belle cote de popularité dans les restaurants, qui commence juste à apparaître en grande distribution.

Le vrai



- Le consommateur veut des produits sains

Aujourd'hui, à la question «Qu'est-ce que bien manger ?», le consommateur répond : manger des produits sains et manger de façon équilibrée.

Le consommateur est en attente d'un produit sain et authentique. A cela s'ajoute un besoin de transparence fort puisque 9 consommateurs sur 10 déclarent attendre plus d'informations. Composition, processus de fabrication, élevage du bétail, une bonne traçabilité est essentielle. Objectif ? Rassurer le consommateur.

À noter : c'est en Chine et en France que les consommateurs sont les plus conscients des risques alimentaires.

Tendance culinaire de 2018, qui s'affirment en 2019, les

produits dits «sans» : sans additif, sans colorant artificiel, sans antibiotiques, sans pesticide, sans sels nitrités, etc. Ainsi, la tendance du bio n'est pas près de faiblir ; au contraire, elle conquiert un public toujours plus large d'adeptes.

- Véganisme, végétarisme et flexitarisme

Alors que les vegans comme les végétariens représentent un pourcentage faible des consommateurs, le marché est aujourd'hui centré vers un nouveau profil de consommateurs que l'on appelle : les flexitariens. Cette mouvance qui représenterait environ 50% de la population française cherche à réduire sa consommation en protéines animales. Ainsi, l'offre se tourne vers des produits innovants, issus du monde végétal (à base de légumineuses essentiellement), et gourmands !

- L'attrait des multinationales pour le bio

Pour répondre au consommateur inquiet en quête de réassurance, les restaurateurs et les industriels se tournent massivement vers les produits « sans », et donc vers une agriculture raisonnée. Xavier Terlet parle même de « bio de masse », puisque face à un marché français du bio qui représente 8 milliards d'euros, même les plus réticentes des multinationales investissent.

Dans la restauration, la traçabilité producteur, éleveur, agriculteur est mise en avant. On observe aussi une application concrète de ce besoin de transparence avec l'apparition et la propagation de la cuisine ouverte. Le fait-maison est mis en valeur, la cuisine devient un réel spectacle.

Le Sens

Le dernier thème mis en lumière dans cette étude dédiée aux tendances culinaires 2018 et 2019 est le sens. Un nombre croissant de consommateurs choisit son alimentation en fonction de ses valeurs. On observe une prise de pouvoir (et de parole !) par l'assiette.

Dans les faits, cela se traduit par de l'achat de produits locaux, en circuit court. Les consommateurs privilégient le végétal et délaissent la viande (que l'on consomme de très bonne qualité lors d'occasions exceptionnelles). Une part croissante des consommateurs optent aussi pour des marques qui garantissent une rémunération juste pour les agriculteurs, ainsi que pour des entreprises alimentaires qui s'engagent dans la lutte contre le gaspillage. En d'autres termes, le consommateur d'aujourd'hui est responsable et concerné, sans que cela se fasse au détriment de saveurs gourmandes et authentiques.

Pour répondre à la demande croissante des flexitariens, les restaurants veggio et vegan se démocratisent. Au-delà même du flexitarisme, Gira Conseil parle de la persona «healthy gourmand», à la recherche d'un compromis entre plaisir et santé dans l'assiette.



Prochain rendez-vous du SIAL Paris
du 18 au 22 octobre 2020

© SIAL Paris

TOBLERONE (BÂTONNETS/CÔNES):

Savourez le bon goût du chocolat Toblerone en format glacé. Du bâtonnet triangulaire 100 ml au cône 95 ml, retrouvez la délicieuse recette du célèbre chocolat suisse à déguster partout. Des glaces chocolat-miel avec de véritables morceaux de chocolat Toblerone et de nougat.

**MILKA (BÂTONNETS/CÔNES):**

Découvrez la tendresse des glaces MILKA faites avec le chocolat Milka original du pays Alpin pour un plaisir tendre et unique.

Le bâtonnet Milka Amande Caramel est une glace vanille et son coulis de sauce caramel enrobée de chocolat Milka et d'éclats d'amandes craquantes.

Le cône est l'alliance d'une glace au chocolat Milka est d'une glace à la vanille avec de véritables morceaux de chocolat Milka. Ce duo de crèmes glacées est garni d'un coeur de tendre chocolat Milka du pays Alpin et entouré d'une gaufrette croustillante.

**TITAN SIGNATURE DOUBLE CHOCOLAT 110ML**

Découvrez la signature TITAN Double Chocolat, le nouveau bâtonnet TITAN à la recette intensément chocolat grâce à sa savoureuse glace chocolat enrobée d'une coque de chocolat noir, et recouverte d'une délicieuse sauce au chocolat.

Un plaisir à déguster partout. Existe aussi en recette Double Caramel.



L'incontournable
des
Chefs Glaciers



Déllice
Gaufrettes roulées
Cigares



QUELLES GLACES SAVOURER CET ÉTÉ ?

Chaleur oblige, les enfants commencent à réclamer des cornets et autres bâtonnets. Et ils ne sont pas les seuls ! Toute la famille se poste devant les glaciers. Cette année, glace rime avec alimentation équilibrée.

Voici une petite sélection des nouvelles tendances !



Si la modération est de mise pour tout ce qui est sucré, il n'est jamais interdit de se faire plaisir... surtout qu'en cherchant bien, on peut trouver aussi des bienfaits aux glaces pour les enfants ! Les sorbets surtout sont moins gras et peuvent être source de vitamine et d'antioxydants. D'ailleurs, les tout-petits peuvent aussi en profiter : à partir de six mois, il n'est pas interdit de faire goûter les sorbets à vos petites têtes brunes. Attention toutefois aux allergies alimentaires : mieux vaut se méfier des éclats d'amande, de noisette ou encore de pistache qui peuvent être allergisants chez les plus jeunes. Il en est de même pour fruits exotiques, bien que ce soit plus rare. Après ces quelques recommandations, place aux réjouissances !

Les glaces authentiques

Les recettes traditionnelles et de terroir sont à l'honneur pour un plaisir régressif ! Saveur authentique de crème anglaise, marron, nougatine, miel de châtaignier, sarrasin, ... Avec même un retour en enfance avec la Barbe à Papa, l'un des best-sellers de cet été...

www.lamanufacturedesbellesglaces.fr



Les glaces aux véritables fruits



On dit que les enfants préfèrent les sorbets, alors de nouvelles gammes plein-fruits, en bâtonnets ont été créées pour eux... et pour vous ! De plus, elles sont «healthy» comme la très rafraichissante citron/citron vert/gingembre.

www.picard.fr

Toujours le chocolat...

Vous êtes plutôt chocolat ? Rassurez-vous, il n'est pas un glacier qui ne propose ce parfum ! Et il est toujours aussi tendance... Nous avons craqué pour des bâtonnets vanille chocolat cookie dough, enrobés de chocolat au lait éclats de biscuits de cacao !

www.casino.fr

Des légumes dans les glaces



Quel meilleur moyen de faire manger des légumes à votre enfant que les cacher derrière un fruit ? Justement, certaines marques se lancent dans des mix audacieux. Par exemple la douceur de l'orange se mêle au bienfait de la carotte dans un mix orangé.

www.thiriet.com

La marque américaine Peekaboo vend, quant à elle, des glaces dans lesquelles les légumes sont dissimulés. Le pot de glace menthe-chocolat contient ainsi des épinards, le pot fraise contient des carottes et la vanille cache des courgettes. Quant à la glace à la barbe à papa, ils ont sournoisement glissé des betteraves à l'intérieur.

Le veggie !

Vous êtes vegan ? Cette année, toutes les marques s'y mettent ! Les crèmes glacées vegan sont avant tout des glaces sans gluten et sans lactose. Elles sont élaborées à base de crèmes végétales fabriquées à partir de soja bien sûr mais aussi de coco ou d'amande qui apportent une onctuosité et un petit goût sucré qui n'est d'ailleurs pas sans rappeler celui des glaces traditionnelles. Cet apport en lait végétal les distingue des sorbets (naturellement vegan), constitués pour leur part, de fruits, de sucre et d'eau.

Vous serez alors ravis de savoir que Magnum vient de sortir son Vegan Classic ! Une glace à base d'ingrédients végétaux !



www.magnumicecream.com

www.resagro.com

De nouveaux goûts



D'étonnantes nouveautés conviendront parfaitement à ceux qui cherchent l'originalité. Des nouveaux goûts sont sortis comme La pure pistache et La Méditerranéenne : fraise, tomate, basilic. Le tout conçu artisanalement.

www.emkipop.fr

D'autres vont plus loin avec des glaces au foin, à la choucroute et même à la carpe frite (Glaces Tony Hartmann)

Des glaces pour voyager !



À tous ceux qui souhaitent prendre quelques minutes pour voyager au bout du monde... certaines marque utilisent des produits provenant des 4 coins de la planète : la craquante Noix de Macadamia d'Australie, le Sirop d'érable du Canada avec une note boisée, les Baies rouges des montagnes Scandinaves au goût subtilement sucré, la vanille si prisée de l'Île de Java, la fraîcheur de la Menthe des vallées d'Idaho & les baies acidulées des Pays Nordiques.

www.nuiiicecream.fr

Les mochis !

Optez pour les mochis, très en vogue au Japon en ce moment ! Ce dessert à base de riz et de sucre renferme un coeur fondant de ganache ou de glace. Vanille, caramel salé, mangue, noisette, noix de coco, framboise, yuzu ou café... Il y en a pour tous les goûts et de toutes les couleurs.



www.littlemoons.co.uk

Adieu les arômes et colorants artificiels !



Vous recherchez des produits gourmands mais également du naturel ? Les glaces à l'eau aromatisée saveur orange, citron, framboise, pastèque mettront tout le monde d'accord. À base de jus et d'arômes naturels, vous avez là un produit de qualité !

www.e-leclerc.com

Remerciements à Justine Ferrari et Camille Perrault de magicmaman

Senoble

À l'heure d'inscrire la pâtisserie dans son temps, de la rafraîchir, les crèmes glacées tombent à pic. D'autant que dans cet art de transformer le lait, Senoble est passé maître. En attestent la vanille Bourbon de Madagascar, le café de Colombie, le cacao du Pérou... Mais aussi de délicieux sorbets aux fruits sélectionnés.



Pierre Hermé dévoile ses nouveaux parfums

Jardin des Délices : Glace à la mandarine de Sicile et glace au citron vert du Mexique. Les deux glaces aux agrumes sont panachées et sublimées par du basilic au goût légèrement épicé et anisé.

Ultime : C'est l'interprétation de l'Infiniment Chocolat. La Glace au chocolat noir Pure Origine Bélize est panaché à une glace à la vanille de Madagascar, le tout relevé d'éclats de chocolat.

Infiniment Fraise : Réalisé à partir de Gariguettes ou Ciflorette, deux variétés particulièrement parfumées, ce sorbet à la fraise est un concentré de fruits mûrs simplement assaisonnés de jus de citron et de sucre.

La Mamounia - Marrakech



Recettes de glaces originales

Glace au Malabar

Ingrédients / pour 4 personnes

Pour 1/2 litre de glace environ :

70 g de Malabar (environ 10)

24 cl de lait

24 cl de crème liquide

5 jaunes d'œufs

120 g de sucre en poudre

4 gouttes de colorant alimentaire rouge (facultatif)

Préparation

1. Retirez les emballages des chewing-gum. Dans une casserole, mélangez le lait et la crème, puis portez à ébullition. Retirez du feu et faites infuser les Malabars pendant 10 minutes.

2. Filtrez la préparation dans un tamis très fin pour ne récupérer



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



Credits photos : ©Stock.aresny.com - 03718 - 11096

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

que le mélange lait-crème, maintenant aromatisé au malabar.

3. Dans un saladier, mélangez les 5 jaunes d'œufs avec le sucre. Ne faites pas blanchir.

4. Tout en fouettant, incorporez doucement le mélange lait-crème aux œufs. Remettez le tout dans la casserole, sur feu doux et faites épaissir jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Retirez du feu et repassez à nouveau dans un tamis, juste pour être sûr de ne pas avoir de grumeaux. Ajoutez le colorant si vous voulez donner à votre glace une belle teinte rose.

5. Laissez la préparation refroidir totalement, environ 1 heure, au réfrigérateur.

Pour finir

Versez la préparation dans une sorbetière et laissez tourner environ 20 à 30 minutes.

Glace au foie gras

Ingrédients pour 6 personnes

150 g de foie gras mi-cuit

20 cl de crème liquide fleurette

30 cl de lait

15 g de sucre en poudre

3 jaunes d'œufs

sel, poivre

Préparation

1. Chauffez dans une casserole la crème et le lait.

2. Découpez en petits dés le foie gras mi-cuit. Mettez-les dans la première préparation et remuez-les pour les faire fondre.

3. Blanchissez dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en

poudre. Incorporez-y le mélange à base de foie gras. Malaxez le tout. Assaisonnez avec le poivre et une pincée de sel.

4. Remettez l'appareil dans la casserole. Cuisez sur un feu moyen tout en mélangeant continuellement pour réduire un peu le mélange. Placez au réfrigérateur durant une nuit. Laissez refroidir jusqu'à ce que la glace se solidifie totalement.

5. Sortez-la du réfrigérateur 30 min avant la dégustation, puis remplacez-la au frais pour qu'elle s'assouplisse.

6. Saupoudrez avec un peu de fleur de sel au moment du service.

Sorbet à l'huile d'olive

Ingrédients

6 c. à soupe d'huile d'olive

50 cl d'eau

1 citron jaune non traité

250 g de sucre en poudre

Préparation

1. Portez à ébullition l'eau avec le sucre en poudre dans une casserole sur feu vif.

2. Dès l'ébullition, retirez la casserole du feu et laissez refroidir.

3. Coupez en deux le citron jaune, puis pressez-le afin de récupérer son jus. Retirez-y les pépins si besoin. Prélevez ensuite le zeste du citron et râpez-le.

4. Quand l'eau sucrée a refroidi, ajoutez-y le jus et le zeste râpé de citron, puis l'huile d'olive. Mélangez bien.

5. Versez la préparation dans la sorbetière et faites tourner environ 1 heure.

6. Conservez le sorbet au congélateur jusqu'au service.



Chez Amorino

Amorino propose trois nouveaux parfums pour l'été 2019, avec un point d'honneur mis sur les fruits bio et même deux parfums vegan. Tout d'abord un sorbet à l'orange sanguine bio de Sicile, pour faire le plein de vitamines. Découvrez aussi le sorbet fruits exotiques à la verveine, une association vivifiante, parfaitement inédite chez Amorino. A l'intérieur, ananas, fruit de la passion, orange et mandarine, réhaussé d'une infusion verveine. Un sorbet certifié 100% vegan!

Enfin, le sorbet cassis, lui-aussi bio. Particulièrement riche en antioxydants, ce petit fruit à la robe foncée est reconnu comme un superfruit, c'est à dire qu'en plus d'être délicieux, il contient un max de vitamine C. Et en plus, il est lui-aussi vegan !

Morocco Mall - Casablanca



THE FUN-FILLED
WORLD OF OREO
ICE CREAM





LES EAUX EN BOUTEILLE SUR LE MARCHÉ MAROCAIN

Le secteur de l'eau embouteillée au Maroc se développe, puisque sa croissance se situe entre 10 et 12% par an. Le Marocain consomme encore peu d'eau en bouteille (28 litres par personne et par an), même si la consommation a pratiquement doublé entre 2010 (596 millions de litres) et 2016 (970 millions de litres). Pour comparaison, en France, la consommation moyenne est de 118 litres par personne et par an et en Italie, elle atteint 176 litres.

Cela augure un fort potentiel de développement du secteur.

Par Claude Vieillard

Le marché au Maroc

En 2016, le marché a tout de même généré plus de 2,2 milliards de dirhams en chiffre d'affaires. Plusieurs facteurs expliquent la croissance à deux chiffres annuelle.

- la dégradation de la qualité de l'eau du robinet,
- la préoccupation montante autour de la santé et de la prévention
- les changements dans les habitudes de consommation

Selon le très intéressant sondage réalisé par Marketphone, filiale de Sunergia, et dont les résultats ont été publiés le 7 novembre dernier, 17% des marocains consomment exclusivement ou le plus souvent l'eau embouteillée contre 83% qui optent pour l'eau du robinet. Le sondage précise que 6% consomment exclusivement l'eau en bouteille, 11% la consomment le plus souvent, 20% consomment le plus souvent l'eau du robinet et 63% consomment exclusivement l'eau du robinet. Concernant les catégories socioprofessionnelles (CSP), un peu moins de la moitié des plus aisées consomment l'eau en bouteille contre 15% pour les CSP C et 10% des CPS D et E. Nous n'avons noté aucune différence par âge.

Il existe au Maroc huit marques locales d'eaux minérales. Deux opérateurs, les eaux minérales d'Oulmès (70%) et la Société de thermalisme marocaine (Sotherma)(20%), captent ensemble environ 90% du marché. Le marché marocain de l'eau en bouteille est assez concentré et difficile à pénétrer de par les investissements lourds à engager. Toutefois, de nouveaux opérateurs ont pu trouver leur place ces dernières années.

L'étude Sunergia nous dévoile que Sidi Ali est à la tête des produits préférés. Malgré la vague du boycott d'avril à août 2018, les marocains ont une préférence pour les produits de la société des Eaux Minérales d'Oulmès. En effet, selon le sondage, 62% des interviewés qui déclarent consommer exclusivement ou le plus souvent l'eau embouteillée préfèrent les produits de cette société.

Quant à Bahia, c'est le produit préféré des CSP D et E. Le sondage détaille que dans le top 3 des marques préférées par CSP on trouve Sidi Ali et Ain Saïss pour les A,B et C. Les CSP D/E consomment plus Bahia. C'est compréhensible quand on sait que ce produit de la société des Eaux Minérales d'Oulmès se vend à 3.5 DH par bouteille de 1,5L contre 5 à 6 DH pour Sidi Ali.

Toujours selon le sondage, il apparaît que les marques préférées des Marocains après les produits des Eaux Minérales d'Oulmès sont Ain Saïss et Sidi Harazem.

Remerciements à Samia Jawad pour le sondage Sunergia

Les eaux importées

Les eaux minérales importées sont restées pendant très longtemps très confidentielles. Mais il semble y avoir maintenant un fort engouement de la part des consommateurs marocains. C'est en effet ce qui ressort des derniers chiffres révélés par l'office des changes relatifs aux importations de ces eaux au premier semestre 2018, avec une hausse spectaculaire au deuxième trimestre.

En effet, les importations des eaux minérales se sont élevées,

Date limite de consommation

Toutes les eaux minérales, de source et de table portent une date limite de consommation. Ce sont pourtant des produits purs qui ne subissent aucune manipulation. Dans les emballage en verre avec un bouchon métallique et stockée dans de bonnes conditions (généralement dans l'obscurité et loin d'une source de chaleur) la durée de vie est comprise entre 2 et 3 ans. Dans un emballage en plastique, et toujours stockée dans de bonnes conditions, l'eau minérale se conserve (seulement) jusqu'à un an et demi car le goût peut s'altérer au contact du plastique de la bouteille.

fin juin 2018, à 130,112 millions de DH contre 88,76 millions de DH à fin juin 2017 soit une hausse de 45%.

Par pays, les eaux minérales espagnoles arrivent en tête, mais le Maroc importe de l'eau minérale d'autres pays européens, tels que la France, qui se classe deuxième, l'Italie à la troisième place. Le Maroc importe environ 60 sortes d'eau minérale et de l'eau ophtalmique sous licence. La plupart de ces importations proviennent des pays européens, de certains pays du Golfe tels que les Émirats arabes unis et l'Arabie saoudite, et aussi de la Turquie et la Tunisie.

Cependant, les parts de marché grignotées par les eaux minérales d'importation atteignent à peine 10%, certainement à cause de leurs prix encore très élevés (taxes à l'importation) et du réseau de distribution très peu développé et complexe à mettre en place. Le marché reste concentré et difficile à pénétrer et les investissements sont lourds. C'est certainement pour toutes ces raisons que le nombre de sociétés importatrices d'eaux reste limité.

Eaux minérales naturelles, eaux de source, eaux de table, ... Quelles différences?

Eau minérale naturelle

Le Ministère de la Santé définit les spécificités de l'eau minérale naturelle. Elle doit subir des contrôles réguliers réalisés par des laboratoires agréés par ce ministère. Elle est caractérisée par sa pureté originelle (origine souterraine à l'abri de tout risque de pollution), sa composition physico-chimique et sa température constantes, ainsi que par l'absence de contamination



Les "eaux de source" et les "eaux de table" ne sont pas des eaux minérales. Mais elles sont souvent confondues avec elles, d'autant plus que toutes les eaux proviennent d'une source et qu'elles sont toutes en bouteille !

Le groupe Amhal a mis sur le marché en 2003 une eau de table sous la marque Mazine. Les Eaux minérales Al Karama, filiale du groupe Chaâbi, a lancé une eau de source naturelle en 2007 sous la marque Aïn Soltane. Coca-Cola Compagny a commercialisé deux eaux de table sous les marques Ciel et Bonaqua. En 2010, le groupe des Brasseries du Maroc a commercialisé l'eau de source Aïn Ifrane qui provient de la région d'Ifrane.

Créée en 1968, la Sotherma a été la première société à commercialiser de l'eau minérale au Maroc avec la marque Sidi Harazem. Les eaux minérales d'Oulmès exploitent les sources Lalla Haya, Sidi Ali Chérif et Hamou Agamgam et commercialise les marques d'eau minérale naturelle Sidi Ali et Ain Atlas, l'eau minérale naturelle gazeuse Oulmès et l'eau de table Bahia.

bactérienne. Elle ne subit pas de traitement ou de stérilisation, en dehors de l'éventuelle séparation des éléments instables comme le fer ou le soufre, d'où l'appellation « naturelle ». Elle se caractérise par sa pureté originelle et par la stabilité de sa composition en minéraux : elle est de fait la seule eau à pouvoir bénéficier de propriétés favorables à la santé.

L'eau minérale naturelle doit être obligatoirement embouteillée à la source. Elle fait l'objet de contrôles réguliers très stricts depuis le captage jusqu'à l'embouteillage afin d'assurer au consommateur une qualité optimale.

Eaux de source

Les eaux de source proviennent d'une source déterminée qui fournit de l'eau potable à l'état naturel. Ces eaux sont mises en bouteille dès la sortie de leur source ou de celle des canalisations menant à la station d'embouteillage. Elles ne subissent aucun traitement ni aucune manipulation car tout est automatisé. L'eau de source qui se trouve dans la bouteille est telle qu'elle était sous le sol. L'étiquetage indique sa nature, son origine, le numéro de l'autorisation préfectorale d'exploitation de la source et le volume d'eau contenu dans la bouteille. Certaines eaux de source sont vendues sous une même marque mais proviennent de sources régionales différentes. Contrairement à l'eau minérale, tenue à une stabilité en sels minéraux et oligo-éléments, l'eau de source ne subit pas ces contraintes ce qui justifie qu'elle soit moins chère puisque sa teneur en minéraux et oligo-éléments est variable et non garantie.

Eaux de table

Elle a pour origine un gisement souterrain. Elle doit être microbiologiquement pure, avec une minéralisation constante et apte à la consommation humaine par des traitements autorisés par la législation en vigueur.

Eau du robinet

L'eau du robinet, ou eau de distribution, est une eau potable distribuée par un réseau de canalisations depuis le captage jusqu'aux utilisateurs finaux. Sa qualité est très réglementée et soumise à de nombreux contrôles sanitaires. Elle provient le plus souvent d'une nappe phréatique ou d'une rivière et subit de nombreux traitements avant d'arriver au consommateur. Au Maroc, cette mission est assurée par l'Office National de l'Eau Potable (ONEP) qui produit 767 millions m³ par an couvrant les



besoins de 96% de la population urbaine et 86% de la population rurale du Royaume répartie sur plus de 500 communes.

Les techniques de production d'eau varient énormément en fonction des particularités liées aux origines de la ressource: présence d'une nappe ou d'un cours d'eau, nature des sols, proximité de zones agricoles, présence de sites industriels très pollués... Chaque situation demandera la mise en oeuvre de techniques spécifiques, plus ou moins coûteuses, qui expliquent notamment, l'impossibilité d'établir un comparatif exhaustif des eaux distribuées au Maroc.

Eaux en bouteille et pathologies

L'élément biochimique prédominant permet quant à lui de classer l'eau conditionnée en :

- Une eau bicarbonatée (bicarbonate > 600 mg/l) : elle est indiquée dans les lithiases uriques, oxalo-calciques et cystiniques ainsi que dans le reflux gastro-oesophagien et pour améliorer la digestion.
- Une eau sulfatée (sulfate > 200 mg/l) : stimule la motilité intestinale, indiquée ainsi dans les constipations primitives. Aucune eau produite au Maroc ne répond à ce critère.
- Une eau riche en magnésium (Mg > 50 mg/l) : a des indications gynécologiques comme le syndrome prémenstruel et l'ostéoporose post ménopause.
- Une eau riche en calcium (Ca > 150 mg/l) : indiquée quand les besoins en calcium augmentent comme chez la femme enceinte, l'enfant, l'ostéoporotique et à la ménopause.
- Une eau riche en sodium (Na > 200 mg/l) : stimule le



péristaltisme intestinal, la sécrétion intestinale d'eau et d'électrolytes et la sécrétion biliaire. Elle est utilisée en cas de constipation primitive, de pathologie biliaire et dans le syndrome du colon irritable. Elle est à éviter en cas d'hypertension artérielle. Une eau pauvre en sodium ($\text{Na} < 20\text{mg/l}$) est alors préférée.

- Une eau riche en sulfures : son usage externe ou en inhalation a un intérêt dans les affections respiratoires et dermatologiques. La réglementation des eaux conditionnées en bouteille (minérale ou de source) est encadrée par des règles strictes. Les étiquettes doivent mentionner les composants et la teneur exacte de chaque élément biochimique en milligrammes par litre, qui sont le reflet d'analyses officielles régulièrement effectuées pour établir la typologie des eaux. Ceci nous a permis de classer les principales eaux conditionnées produites et vendues au Maroc à partir des étiquettes apposées sur les bouteilles.

COMPARAISON DE LA COMPOSITION DES EAUX MAROCAINES



	SIDI HRAZEM	SIDI ALI	AIN SAÏSS	AIN SULTAN	AIN BRANE	CEL	BABA	CHROÛEN
Calcium	70	12	63,5	70	67,8	32	8	80,4
Magnésium	40	8,8	35,5	44	40,6	3,4	7,8	16,2
Potassium	8	2,8	1	1	1	1,1	1	1
Sulfate	20	41,7	3,8	3,7	5,13	1,6	15,69	20,9
Nitrate	4	0,1	7	16	5,2	1,2	0,2	0,3
Sodium	170	25,5	8	4	3	28	46	14,5
Chlorure	220	14,2	19,8	7,1	10,65	30	78,8	17,5
Bicarbonate	335	103,7	372	402	402,6	69,6	42,7	109,8

Nous remarquons cependant que le résidu sec n'est pas mentionné dans la plupart des étiquettes. Il arrive même que l'étiquetage ne mentionne pas la composition de l'eau (exemple : Bonaqua[®]). Ceci pose un véritable problème dans le choix des eaux à consommer dans notre pays. Une amélioration de l'étiquetage s'avère ainsi nécessaire.

D'autre part, la teneur en électrolytes pour la plupart des eaux au Maroc reste inférieure aux taux normalement désirés pour les indications thérapeutiques déjà citées. Aucune eau en bouteille

Qualité de l'eau en bouteille

Une étude publiée sur les eaux en bouteille menée par un laboratoire de l'unité mixte de recherche du CNRS et de l'université de Bordeaux, la plus fine jamais réalisée, confirme la très grande qualité des eaux minérales naturelles et des eaux de sources. Les mesures de protection des sources, mises en place et renforcées au fil des dernières décennies, ont permis de préserver de façon exemplaire les aquifères des eaux minérales naturelles et des eaux de sources. Au cours de cette étude, 330 molécules indésirables, comme les résidus de médicaments, d'hormones, de pesticides et de molécules liées aux polluants émergents* ont été investigués pour vérifier leur absence dans les eaux embouteillées. Un large échantillon de 40 marques d'eaux minérales naturelles et d'eaux de source a fait l'objet de plus de 13 000 analyses, réalisées par le laboratoire (Unité mixte CNRS Université de Bordeaux).

Ce laboratoire, spécialiste de l'étude des molécules émergentes présentes dans l'environnement, a été choisi pour la finesse de ses outils d'analyse. Il est l'un des rares laboratoires français à pouvoir détecter des traces de polluants au niveau du nanogramme, soit un niveau 10 à 100 fois plus bas que les analyses pratiquées habituellement.

La qualité des eaux a été évaluée, non pas à la sortie de la source, mais bien sur les eaux déjà embouteillées, telles qu'elles sont délivrées aux consommateurs.

Résultats :

Sur les 13.000 analyses, absence de composés recherchés dans 99,7% des dosages.

100% des eaux minérales naturelles et des eaux de sources sont conformes à la réglementation.

© Eau du Maroc

Environnement

La société Eaux Minérales d'Oulmès et WWF Maroc ont signé hier Jeudi 22 Mars à Marrakech un mémorandum d'entente. L'objectif serait la réalisation de projets opérationnels au niveau national dans le domaine du développement durable et de la préservation de l'environnement.

Cette convention permettra à la société marocaine de participer activement au programme du Fonds de l'Eau créé par WWF Maroc pour préserver le bassin du Sebou, confronté à la diminution de ses réserves d'eaux et à un grand risque de pollution.

Il s'agit du premier partenariat entre WWF Maroc et une entreprise marocaine. La collaboration entre les 2 parties portera également sur une réflexion commune et sur la mise en œuvre de projets opérationnels au Maroc en faveur de la protection des écosystèmes d'eau douce et de la réduction de l'empreinte écologique.

produite au Maroc ne répond aux critères de définition d'eau riche en sulfate, en calcium ou en magnésium. L'enrichissement en électrolytes peut être nécessaire pour mettre sur le marché marocain des eaux à vertus thérapeutiques.

Remerciements à S.Houssaini : Service de néphrologie –
CHU Hassan II – Fès

Remerciements au Ministère de la Santé



UNE MOBILISATION AUTOUR DE THÉMATIQUES : SECTEURS IMPACTANT L'AMÉLIORATION LOGISTIQUE

Depuis son lancement en 2010, le déploiement de la stratégie logistique nationale a connu une réelle impulsion et des efforts importants ont été fournis ayant permis de réaliser plusieurs acquis pour le secteur et ce, à différents niveaux.

Par Alexandre Delalonde



Un travail considérable a été mené pour assurer une large syndication des acteurs intervenant dans la mise en oeuvre de la stratégie logistique nationale. Le Maroc dispose désormais d'un ensemble de plans d'actions sectoriels sur la période 2014-2020 pour le développement de la formation et l'amélioration des principales chaînes logistiques du pays (import/export, distribution interne, matériaux de construction), actés par la signature de conventions spécifiques associant toutes les parties prenantes publiques et privées.

Plans d'actions

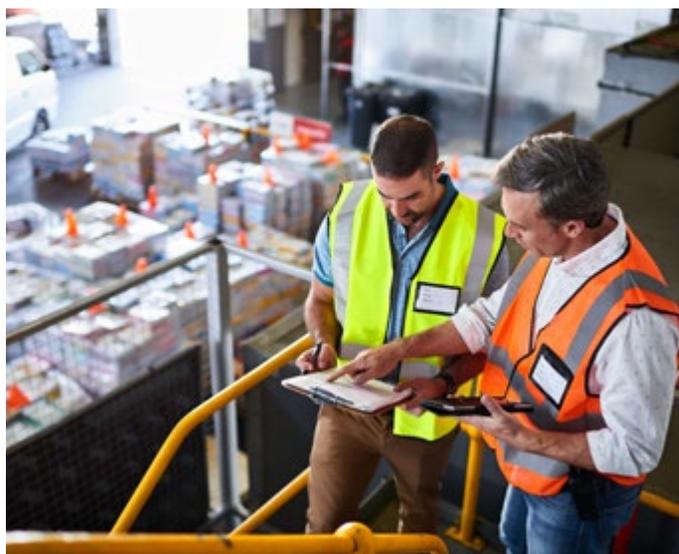
La mise en oeuvre de ces plans d'actions a été largement engagée notamment à travers le lancement de plusieurs chantiers et mesures. En matière d'amélioration de la chaîne logistique Import-Export, le Maroc a entrepris plusieurs actions d'amélioration des services au niveau des ports marocains. Et concernant la chaîne logistique de distribution interne, le chantier de la mise à niveau de la logistique urbaine a été engagé vu son importance vitale pour le développement de la compétitivité logistique du pays globalement mais aussi pour le développement économique, la qualité de vie, l'accessibilité et l'attrait des communes urbaines.

Modernisation des chaînes logistiques

Dans le cadre de la mise en oeuvre de la stratégie logistique, les acteurs publics et privés ont convenu des plans d'actions relatifs à l'amélioration des chaînes logistiques d'importants flux de marchandises. Ces plans d'actions ont été actés par la signature, en mai 2014, sous la présidence de Sa Majesté Le Roi Mohammed VI, d'un ensemble de conventions spécifiques « contrats d'application sectoriels » entre le secteur privé représenté par la CGEM et les différents départements ministériels intervenant au niveau de ces chaînes. Il s'agit des contrats d'application relatifs à l'amélioration de la compétitivité logistique des flux de distribution interne, import-export et matériaux de construction.

Dans le cadre de l'opérationnalisation desdits contrats sectoriels plusieurs chantiers ont été amorcés.

Amélioration de la chaîne logistique Import-Export



Le Maroc a entrepris plusieurs actions d'amélioration des services au niveau des ports marocains notamment à travers :

- L'amélioration du système de traçabilité des marchandises notamment pour les conteneurs et les matières dangereuses ;
- L'harmonisation des horaires de travail au niveau des ports marocains à travers le passage en mode 3 shifts (24/24h) ;
- La mise en place d'un observatoire de la compétitivité des ports marocains pour assurer le suivi de la compétitivité du secteur ;
- L'opérationnalisation du guichet unique Portnet.

Optimisation de la logistique

L'optimisation de la logistique urbaine revêt une importance vitale pour le développement de la compétitivité logistique du pays globalement mais aussi pour le développement économique, la qualité de vie, l'accessibilité et l'attrait des communes urbaines. En effet, ce chantier comporte des enjeux multiples notamment :

- Un enjeu urbanistique, pour améliorer le partage de l'espace urbain et décongestionner la ville
- Un enjeu environnemental, pour réduire les émissions de gaz polluants et les nuisances sonores en ville générées par le transport de marchandises en ville
- Un enjeu économique, pour réduire les coûts liés au dernier kilomètre. Dans le cadre de ce chantier, un programme national d'optimisation de la logistique urbaine au Maroc a été défini visant à inscrire cette dernière dans une dynamique d'amélioration durable pour mieux servir l'économie locale et les citoyens.

Ledit programme repose sur quatre principes directeurs :

- Mettre la qualité de vie des citoyens au coeur des préoccupations tout en soutenant les intérêts et le développement des acteurs économiques ;
- Favoriser une dynamique de concertation constructive entre les acteurs publics et privés ;
- Encourager les initiatives locales adaptées aux spécificités des villes, tout en assurant une cohérence du dispositif de structuration de la logistique urbaine avec le niveau national ;
- Adopter une approche empirique dans le déploiement et l'ajustement des projets.

L'offre de formation en logistique a également connu depuis le lancement de la stratégie nationale logistique en 2010, une progression importante.



PORTNET

Outil d'intégration de la chaîne logistique du commerce extérieur

PORTNET est un outil des départements ministériels marocains pour la mise en oeuvre de plusieurs stratégies sectorielles visant l'amélioration du climat des affaires, des échanges commerciaux et de la compétitivité logistique et la généralisation et l'innovation dans les services e-gov.

Ce projet consiste à développer et à mettre en oeuvre un système d'information pour la communauté portuaire du Maroc avec un Guichet Unique des formalités du commerce extérieur portuaire.

Ce projet d'envergure nationale vise la dématérialisation et la simplification des procédures de transit portuaire, il permet également de mettre en réseau les différents acteurs de la chaîne logistique d'import-export et d'améliorer la compétitivité des entreprises nationales en matière de coûts et de délais.

Le système Portnet est actuellement opérationnel : neuf ports fonctionnent aujourd'hui avec le système Portnet ainsi qu'une dizaine de banques, de ministères et d'établissements publics.

Développement des compétences

~Offre de formation

Le développement de la formation et des compétences logistiques a fait l'objet d'un contrat d'application pour la période 2014-2020 signé le 13 mai 2014 sous la présidence de Sa Majesté le Roi Mohammed VI.

Ce contrat constitue un engagement de l'Etat et du secteur privé portant sur la mise en oeuvre de 17 actions pour le développement de la formation et des compétences logistiques. Ces actions s'articulent autour de trois axes majeurs constituant les principaux leviers de développement de la formation et des compétences logistiques :

- Renforcement quantitatif de l'offre pour certains profils
- Diversification et amélioration de la qualité de l'offre,
- Adéquation dynamique entre la demande et l'offre de formation dans le secteur de la logistique.

Il est à noter à ce titre que l'offre de formation en logistique a connu depuis le lancement en 2010 de la stratégie nationale logistique, une progression importante en nombre d'établissements et de filières.

Ainsi, près de 120 établissements dispensent en 2015 des formations en logistique avec 220 filières couvrant l'enseignement supérieur et la formation professionnelle et relevant d'établissements publics ou privés. L'offre de formation a triplé pour passer de 2.500 personnes formées en 2009 à 7325 en 2014-2015.

La contribution du secteur privé en termes d'effectifs formés est estimée à près de 40%.

Cependant cette offre reste concentrée sur deux principales régions : Casablanca Settat et Tanger-Tétouan-AI Hoceima.

En outre, plusieurs centres d'excellence spécialisés en logistique et supply chain ont été créés comme le centre



Tamayuz Supply Chain développé par la SNTL et le Centre d'Excellence Logistique (CELOG) développé par l'ESITH.

La formation en cours d'emplois a connu également une progression avec l'installation de plusieurs opérateurs de formation privés. Aussi, le GIAC TRANSLOG, a financé depuis sa création en décembre 2005 l'équivalent de près de 10 millions de dirhams d'études d'ingénieries de formation en cours d'emploi et d'études d'analyses stratégiques.

Malgré cette évolution continue de l'offre de formation, une partie de cette offre reste en déphasage avec les besoins des employeurs.

Planification du développement des compétences

Afin d'assurer et pérenniser l'adéquation quantitative et qualitative entre l'offre de formation et la demande en compétences du secteur de la logistique au Maroc, un projet d'élaboration des outils de planification et de gestion de l'emploi et de la formation du secteur de la logistique au Maroc a été entrepris pour disposer d'un répertoire des Emplois/Métiers (REM) et des référentiels Emplois/Compétences (REC) et d'un plan de formation national pour le secteur de la logistique à l'horizon 2020.

En outre un Board National de Coordination de la Formation en Logistique (BNCFL) a été constitué. Il s'agit d'une instance qui permet aux représentants de l'offre et de la demande de formation en logistique de se rencontrer régulièrement et de coordonner leurs actions.





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

Napoléon Rogue R 525

Nouvelle série

La gamme Rogue R 525 de Napoléon est un bon mélange entre tarif intéressant, fonctionnalités avantageuses et puissance. Elle offre notamment la possibilité de griller avec trois méthodes selon le modèle, soit la flamme en mode direct ou indirect, l'infrarouge et, en option, le charbon de bois. Il comporte également des tablettes rétractables de chaque côté qui permettent de sauver de l'espace, un panier détachable pour vos sauces ainsi qu'une jauge de température et les fameuses grilles vaguées en acier inoxydable ou en fonte recouverte de porcelaine.

Les nouveaux Rogue se distinguent cependant vraiment de leurs prédécesseurs par ce qui compte le plus, le nombre de grillades qu'il peut produire, et ce avec encore plus de facilité. Ces trois modèles améliorés proposent 4 ou 5 brûleurs en plus d'une puissance de 48 000 à 57 000 BTU. La surface de cuisson oscille quant à elle entre 660 et 745 po². Toutes ces caractéristiques sont supérieures à celles des anciens grils de la gamme.



Copperhead 5 par Pit Boos

Fumoir vertical aux granules

Les grands amateurs de produits fumés pourront lorgner du côté du nouveau fumoir vertical aux granules Pit Boss. Il comprend cinq grilles revêtues de porcelaine qui, une fois combinées, procurent une surface de cuisson de 1830 po², une capacité deux fois plus élevée que les traditionnels fumoirs en forme de baril. Les températures de 150 à 450 ° F permettent de fumer à haute ou basse température, ce qui signifie qu'il vous sera possible d'utiliser l'appareil pour le saumon, les fromages et la viande séchée.

Parmi les autres caractéristiques, le fumoir peut fonctionner jusqu'à 24 heures sans avoir besoin d'être réapprovisionné en granules, il est contrôlé numériquement et il possède une grande fenêtre qui permet de surveiller la cuisson sans ouvrir constamment l'appareil.

Il existe de plus petits modèles de la même série.



Yakin by Cookut

Le barbecue nomade

Cette année, on innove, en installant son barbecue... directement au milieu de la table! Avec le barbecue nomade Yaki, Cookut réinvente les repas printaniers et estivaux : à la bonne franquette, chacun dépose et fait griller viandes, poissons et légumes sur le barbecue au centre de la table tout en bavardant avec les autres convives.

Déjà en vacances ou encore au bureau, les beaux jours sont un appel à pique-nique improvisé (ou pas) au soleil !

En nous incitant à cuisiner maison, avec des produits frais, locaux et de saison et en proposant des ustensiles fonctionnant sans électricité, ni électronique (que de l'huile de coude !), Cookut est dans une démarche écologique, permettant de préserver la Terre.





Charcoal 3500 de Char-Broil

Ce barbecue à charbon de bois est un innovant. Le modèle Charcoal 3500 est le plus grand modèle de barbecue charbon de la marque Char-Broil. Cuisinez, grillez ou mijoter pour près de 12 convives, un repas tout entier.

Avec le nouveau système de cuisson Char-Broil, vos cuissons seront réussies et seront saisies et juteuses à souhait. La fonte dont est faite la grille de cuisson est le matériau qui retient le mieux la chaleur et qui la diffuse doucement et de façon homogène. Toute la surface de la grille est ainsi à la même température, ce qui vous permet ainsi de réduire le feu et de diminuer votre consommation de charbon. La chambre de combustion est équipée d'une manivelle externe pour ajuster la hauteur du grill et obtenir la cuisson parfaite de votre viande ou plat. Afin d'optimiser les cuissons à haute température sur de longues durées, un clapet de ventilation latéral vous permettra de contrôler la circulation de l'air. La cuve et le plateau se retirent facilement pour un nettoyage efficace

Timberline 850 par Traeger

Le barbecue à pellets Timberline 850 de la marque Traeger vous permettra de préparer des plats au délicieux goût de feu de bois lors de vos repas entre amis ou en famille. 6 fonctions en 1 pour réaliser vos recettes! En plus d'être un barbecue, il peut griller, fumer, cuire rôti vos aliments. Plus besoin de charbon ou de gaz ! Le barbecue Traeger fonctionne avec des pellets de bois 100% naturels qui sont acheminés automatiquement du réservoir vers le foyer. Simple d'utilisation ! Équipé d'une connexion sans fil WiFire, vous contrôlerez votre barbecue depuis votre portable grâce à l'application Traeger. De plus, vous profiterez de nombreuses recettes avec l'intelligence GrillGuide.



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



Aubergines farcies à l'italienne aux céréales All-Bran® Fibre Plus

4 portions

Ingrédients

- 1 aubergine
- 30 g de céréales All-Bran® Fibre Plus
- 75 g de champignons de Paris émincés
- 20 g d'oignon émincé
- 30 g de margarine
- 20 g de parmesan rapé
- 1 gousse d'ail finement hachée
- ½ cuillère à café de basilic séché
- 1 pincée de poivre et de sel
- 75 g de mozzarella

Recette

Coupez l'aubergine en deux, dans le sens de la longueur. Placez les moitiés dans un plat peu profond. Faites cuire à 180°C pendant 15 minutes. Laissez refroidir quelques minutes. Évidez l'intérieur des aubergines, puis placez-les dans un plat.

Dans un saladier, hachez grossièrement la pulpe. Ajoutez les céréales All-Bran® Fibre Plus, les champignons, le poivre vert, l'oignon, le parmesan, le beurre, l'ail, le basilic, le sel et le poivre. Mélangez. Mettez cette préparation à l'aide d'une cuillère dans la partie creusée des aubergines, en pressant fermement. Couvrez d'aluminium. Percez l'aluminium à plusieurs endroits pour permettre à la vapeur de s'échapper. Faites cuire environ 40 minutes (jusqu'à ce que les légumes soient tendres). Enlevez l'aluminium, déposez des tranches

de mozzarella sur les aubergines. Remettez à cuire, à découvert, pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Pour servir, coupez les moitiés en deux.

Vous pouvez également remplacer les aubergines par des courgettes.



Bœuf et légumes à l'orientale

8 portions

Ingrédients

- 225 g d'ananas au sirop en conserve
- ½ cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 2 gousses d'ail émincé
- 450 g de bifteck (coupé en fines lamelles)
- 100 g de céréales All-Bran® Fibre Plus
- 1 cuillère à café de fécule de maïs
- 450 g de légumes à sauter (poivrons, oignons, mini-épis de maïs doux, germes de haricots)
- Huile végétale pour la cuisson

Recette

Égouttez l'ananas et réservez le sirop.

Dans un bol, mélangez deux cuillères à soupe de sirop d'ananas, le gingembre, la sauce soja et l'ail. Ajoutez le bœuf et enrobez-le bien de marinade. Couvrez et laissez au frigo pendant deux heures.

Émiettez finement les céréales All-Bran® Fibre Plus et recouvrez-en le bœuf. Réservez.

Dans un petit bol, mélangez la fécule de maïs, le sirop d'ananas restant et 30 ml d'eau, puis réservez.

Dans un wok ou une poêle, faites sauter les légumes dans une faible quantité d'huile pendant quelques minutes, ils doivent rester croquants. Retirez-les du wok.

Placez le bœuf dans le wok et faites-le sauter dans l'huile jusqu'à ce qu'il brunisse.

Versez le mélange à base de fécule de maïs sur le bœuf et portez à ébullition en touillant sans arrêt.

Ajoutez l'ananas et les légumes. Portez de nouveau à ébullition.

Servez avec du riz ou des nouilles.



Muffins aux épices

12 pièces

Ingrédients

- 300 ml ou 1 1/4 tasse farine tout usage
- 375 ml ou 1 1/2 tasse Céréales All-Bran Buds*
- 10 ml ou 2 c. à thé poudre à pâte
- 10 ml ou 2 c. à thé cannelle moulue
- 1 ml ou 1/4 c. à thé bicarbonate de soude
- 1 ml ou 1/4 c. à thé sel
- 300 ml ou 1 1/4 tasse eau bouillante
- 125 ml ou 1/2 tasse cassonade
- 175 ml ou 3/4 tasse lait écrémé
- 50 ml ou 1/4 tasse huile végétale
- 1 oeuf

- 125 ml ou 1/2 tasse raisins secs ordinaires ou dorés

Recette

Mélanger la farine, la poudre à pâte, la cannelle, le bicarbonate de soude et le sel; réserver.

Dans un grand bol, mélanger les céréales et l'eau bouillante; laisser reposer 2 minutes ou jusqu'à ce que le liquide ait été absorbé.

Ajouter le sucre dans les céréales ramollies et remuer jusqu'à consistance homogène. Incorporer le lait et l'huile. Ajouter l'oeuf et les raisins secs; fouetter vigoureusement. Ajouter ensuite la farine en remuant juste assez pour l'incorporer. Verser la pâte uniformément dans des

grands moules à muffins légèrement graissés.

Cuire à 200 °C (400 °F) environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des muffins soit légèrement doré et ferme au toucher. Laisser les muffins reposer de 5 à 7 minutes, puis les retourner sur une grille pour qu'ils refroidissent.



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**La cuisine barbecue
Toujours autant plebiscitée!**

Découverte
Le Palais Ronsard

Vacances
Voyagez sans visas

Terrasse d'été
«The Vintage» à Dar Bouazza

ONMT

CONSEIL D'ADMINISTRATION

L'Office National Marocain du Tourisme (ONMT) a tenu son conseil d'administration sous la présidence de Monsieur Mohammed Sajid, Ministre du Tourisme, du Transport Aérien, de l'Artisanat et de l'Economie Solidaire. Au cours de ce conseil, l'ensemble des réalisations de l'année 2018 ainsi que le bilan des performances du premier semestre 2019 ont été examinés et l'état d'avancement des grands chantiers du plan d'actions 2019 présentés par le Directeur Général de l'ONMT, Adel El Fakir.

La Destination maintient sa position de 1^{ère} destination en Afrique et dans le top 30 mondial

Les réalisations à fin avril 2019 confortent la tendance haussière pour la Destination Maroc avec 3,6 millions d'arrivées aux postes frontières et 7,9 millions de nuitées représentant une croissance de +6% par rapport à 2018. L'embellie est également enregistrée au niveau du tourisme interne qui enregistre plus de 6% de nuitées.

Pour rappel, l'année 2018 avait enregistré une progression de 8% par rapport à 2017 avec 12,3 millions d'arrivées. Ces performances sont le résultat des efforts conjugués du Ministère du Tourisme, du Transport Aérien, de l'Artisanat et de l'Économie, de l'ONMT et des professionnels du secteur.

En termes de flux, certains marchés ont enregistré des performances remarquables ces dernières années. A titre d'exemple, le marché américain qui a doublé au cours des 4 dernières années se hissant au 5^e rang des marchés émetteurs pour la destination Maroc. Il affiche actuellement une tendance de +15% qui se consolidera grâce aux programmes spécifiques destinés au marché américain et aussi grâce à la mise en place par la compagnie nationale Royal Air Maroc de nouvelles liaisons au départ de Miami et Boston, après celles de Washington et New-York.

En 2018, l'ONMT a pu mettre en place un demi-million de sièges aériens additionnels opérés à destination du Maroc.

La saison été 2019 enregistre quant à elle près de 25% de hausse des capacités aériennes grâce aux 40 nouvelles routes aériennes mises en place par l'ONMT entre les principaux marchés émetteurs et les différentes régions du Royaume.

2019 sera marquée par la concrétisation des différents chantiers validés lors du dernier conseil d'administration notamment le lancement d'une campagne de communication internationale, une nouvelle approche digitale, le déploiement de la marque sur les médias sociaux et l'acquisition d'outils de gestion de la relation client.

Le tourisme interne qui constitue le premier marché de la destination fera l'objet d'une approche intégrée à travers la création d'une nouvelle marque dédiée et l'élaboration d'une stratégie marketing et commerciale en concertation avec les professionnels et les acteurs du secteur.

L'Office met aussi en cohérence sa nouvelle stratégie et son fonctionnement en adoptant une nouvelle organisation. Comme premier jalon, l'ONMT a procédé à un redéploiement de ses ressources vers les délégations à l'étranger, notamment Londres, Bruxelles, Abu Dhabi et Montréal.



QUÉBEC-MAROC

RÉSIDENCES CROISÉES



Une toute première entente triennale concernant la création d'un programme d'échanges d'artistes et d'ateliers-résidences en arts visuels et bande-dessinée entre le Québec et le Maroc a été entérinée aujourd'hui, à Rabat, par la présidente-directrice générale du Conseil des arts et des lettres du Québec, Mme Anne-Marie Jean et le secrétaire général du ministère de la Culture et de la Communication du Royaume du Maroc, M. Abdel-Ilah Afifi. Cette annonce vient ponctuer la mission en cours en République tunisienne et au Royaume du Maroc de la ministre des Relations internationales et de la Francophonie du Québec, Mme Nadine Girault.

L'entente s'échelonnant jusqu'en 2022 permettra à un artiste québécois de séjourner deux mois, entre juin et septembre, à l'Institut National des Beaux-Arts de Tétouan, dans le nord du Maroc, et à un artiste marocain d'être accueilli à son tour au centre artistique Adélar, à Frelighsburg au cœur de la Montérégie. Les candidats ayant plus de 2 ans de pratique artistique professionnelle y seront admissibles. Cette entente a été rendue possible grâce à la collaboration du Bureau du Québec à Rabat.

www.calq.gouv.qc.ca

RÉOUVERTURE

L'HOTEL DU LOUVRE

Commandé par Napoléon III pour l'Exposition universelle de 1875, l'Hôtel du Louvre fait aujourd'hui peau neuve après 2 ans de travaux sous la direction de la marque The Unbound Collection by Hyatt. Si les moulures, les boiseries ou encore les hauteurs sous-plafond ont été conservées, le design est désormais plus moderne. L'établissement profite davantage de luminosité ainsi que de touches contemporaines, à l'image de comptoirs habillés de marbre et d'acier. Les illustrations de l'artiste Emmanuel Pierre accompagnent également les hôtes tout au long de leurs déplacements, du lobby jusqu'aux chambres, avec notamment un clin d'œil humoristique au Paris du Second Empire. Par ailleurs, le parfumeur indépendant Pierre Guillaume a créé pour l'occasion une signature olfactive, propre à la nouvelle identité du lieu, à base d'essence de mandarine rouge et de feuilles de violette.

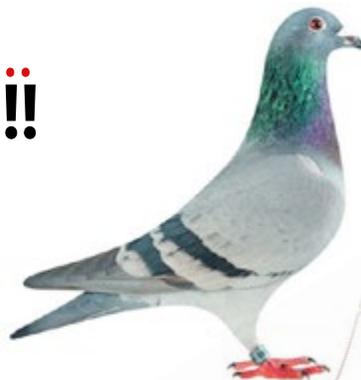
Outre ses 164 chambres, dont 57 suites et 1 suite signature, l'Hôtel du Louvre compte 8 salons de réception, allant de 19 à 137 m². Pensés comme des ateliers, chacun d'eux observe un thème

spécifique comme la musique, la poésie ou la littérature.

Côté restauration, l'Officine du Louvre, dont la verrière a été restaurée, propose de nouveaux cocktails, mais aussi une cuisine désormais tournée vers le végétal. Le chef Denis Bellon y concocte, entre autres, des infusions et des bouillons à base d'herbes, de plantes, de racines et de liqueurs. Enfin, l'Hôtel du Louvre accueille la Brasserie Bocuse au décor de bistrot typique avec des banquettes en cuir, des nappes blanches et autres carreaux de métro aux murs. En collaboration avec les Restaurants & Brasseries de Lyon Bocuse, la carte comporte les recettes emblématiques du chef comme le Poulet de Bresse à la crème et aux champignons ou encore la Quenelle de brochet.

© Le Chef

**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

SALON

COSMETISTA 2019

Après trois éditions réussies, le salon international professionnel des métiers de la beauté, du cosmétique et du bien-être Cosmetista Expo North & West Africa s'installe pour sa quatrième édition dans un espace de plus de 2.000 m² à l'Office des Foires et Expositions de Casablanca (OFEC). Pendant quatre jours, il sera le théâtre de découvertes, rencontres et échanges entre professionnels et particuliers: une véritable parenthèse enchantée qui ravira les amoureux de la beauté.

Cet événement unique rassemblera plus de 20.000 visiteurs et 100 exposants issus d'horizons variés, du Maroc à la Chine en passant par l'Égypte, le Royaume-Uni et le Nigéria. Réunis par une même passion pour la beauté et le bien-être, ces experts présenteront les dernières tendances du secteur,

dans les domaines des soins du corps et du visage, des soins capillaires, du maquillage, des parfums, du fitness, ou encore des services minceur.

Cosmetista Expo North & West Africa est un salon visionnaire, qui dessine l'avenir de la beauté en Afrique et au-delà. D'une grande richesse, son programme est une vitrine de ce qu'il se fait de mieux dans le secteur.

Du 19 au 22 octobre 2019 à l'OFEC de Casablanca

SAIDIA

24H DU GOLF

La station balnéaire de Saïdia a accueilli la 2ème édition des 24H du Golf.

Un événement unique en son genre, produit et organisé par Hors Limite Organisation en collaboration avec Madaef Golfs et la Société de développement de Saïdia.

L'édition 2019 a réuni 144 joueurs amateurs représentant 18 équipes. Tournoi au format et au concept uniques au monde, les 24H du Golf ont pour objectif de contribuer à la promotion de la destination Saïdia et plus précisément des deux parcours de golf de la station.

Les joueurs ont enchaîné 63 trous (soit l'équivalent de 35 kilomètres) d'affilée, en relais et quasiment sans interruption de jeu.



EXPÉRIENCE

ROVE AT THE PARK

Rove Hotels, une marque hôtelière contemporaine de milieu de gamme, a ouvert son sixième hôtel à Dubaï, le Rove At The Park, au sein de Dubai Parks and Resorts, le plus grand complexe de parcs à thème de la région. Comme offre d'inauguration, les clients peuvent séjourner au Rove At The Park pour seulement 199 AED (520 dirhams) incluant deux billets pour Dubai Parks et Resorts.

Le Rove At The Park propose 579 chambres de taille confortable ainsi que des chambres familiales interconnectées. Les clients de Dubai Parks et Resorts peuvent accéder à plus de 100 manèges et attractions palpitantes au sein de MotionGate™ Dubaï, Bollywood Parks™ Dubaï, LegoLand® Dubaï et LegoLand® Water Park ainsi que l'accès gratuit aux zones à thème de Riverland™ Dubaï.

www.rovehotels.com/hotel/rove-at-the-park/stay-atp

SUCCÈS

ÉVÈNEMENT FOREVER

Après le succès de sa première Success Night en 2018, qui a réuni 3.000 distributeurs actifs au Maroc, Forever, leader mondial de l'Aloe Vera, a lancé la deuxième édition de la Success Night à Marrakech le 16 juin dernier, l'occasion de réunir l'ensemble des acteurs de la marque autour d'un moment convivial et ludique.

Sur le thème "Success is made here", l'événement a réuni cette année 3.500 distributeurs au sein de l'écrin exceptionnel du Palais Badii.

Au programme : la présence exceptionnelle du chanteur marocain Hatim Amor, l'humoriste Rachid Rafik, des témoignages inédits et de nombreuses surprises ! Le tout animé par le duo de choc Moustafa Kourni et Samira El Beloui, présentatrice du Morning Show Sabahiyate 2m et ambassadrice de Forever Maroc!

La soirée a été précédée le Samedi 15 Juin par l'événement Best Deal au Branda Aqua Park Hotel, une journée portes ouvertes offrant une immersion véritable dans l'univers de la marque Forever et de ses produits.

www.foreverliving.fr



abs

alpha bio services

Gestion sanitaire de votre environnement

☎ 05 22 25 83 00

🌐 www.alphabioservice.ma

PROTÉGER VOS LIEUX CONTRE LES DÉGÂTS DES NUISIBLES RAVAGEURS

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



SOLUTIONS ANTI NUISIBLES

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

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 - alphabioservice@gmail.com

VOYAGEZ SANS VISA!

C'est l'été et vous avez envie de partir, oublier le boulot, les factures, la pollution... Vous avez droit à des vacances de rêve bien méritées.



Si beaucoup d'entre vous préfèrent rester au Maroc, d'autres, en revanche, se voient bien faire une escapade à l'étranger. Mais voilà, bien souvent se pose le problème du visa... Pourtant bon nombre de pays vous accueillent sans ce précieux papier. En effet, le passeport vert donne accès à 68 pays sans visa ou avec visa d'entrée délivré à l'arrivée.

Voici la liste des pays où vous pourriez bien vous prélasser cet été!

Pays sans visa

Algérie, Belize, Bénin, Brésil, Côte d'Ivoire, Equateur, Gabon, Gambie, Grenade, Guinée, Haïti, Hong Kong, Indonésie, Macao, Malaisie, Mali, États fédérés de Micronésie, Niger, Palestine, Philippines, Sao Tomé-et-Principe, Sénégal, Corée du Sud, Saint-Vincent-et-les-Grenadines, Syrie, Tunisie, Turquie, Vanuatu et République dominicaine.

Pays nécessitant un simple visa d'entrée

Angola, Azerbaïdjan, Bolivie, Birmanie, Cambodge, Iles Comores, Congo, Cuba, Djibouti, Ethiopie, Guinée Bissau, Iran, Jordanie, Kenya, Laos, Liban, Lesotho, Madagascar, Maldives, Iles Marshall, Mauritanie, Ile Maurice, Mozambique, Népal, Nicaragua, Palaos, Qatar, Rwanda, Les Samoa, Les Seychelles, Somalie, Sri Lanka, Tadjikistan, Tanzanie, Timor oriental, Togo, Les Tuvalu et Ouganda.

La place du Maroc

D'après Passeport Index, le passeport marocain occupe la 66ème place (sur

199) du classement des pays dont les ressortissants peuvent se rendre à l'étranger sans visa ou visa d'entrée. Au niveau du Maghreb, le Maroc arrive en deuxième position, derrière la Tunisie qui occupe la 64ème place avec 69 pays accessibles sans visas ou avec visa d'entrée délivré à l'arrivée.

Comment se procurer un passeport?

Le passeport biométrique est délivré sans condition d'âge à tout citoyen marocain qui en fait la demande, sauf décision judiciaire qui s'y oppose.

Il est délivré sur demande de l'intéressé ou de son représentant légal, lorsqu'il s'agit d'un mineur ou d'un majeur placé sous tutelle.

Pièces à fournir pour les personnes majeures

- Le formulaire de demande de passeport biométrique renseigné, daté et signé par le demandeur. Les droits de timbre sont acquittés en utilisant un code e-timbre (16 chiffres).

Une photocopie de la Carte Nationale d'Identité Electronique (CNIE) en cours de validité.

Deux photographies d'identité identiques, récentes, sur fond bleu, blanc ou gris clairs de format 35mm x 45mm représentant le demandeur de face et faisant apparaître clairement les caractéristiques de l'ensemble de son visage.

En cas de renouvellement, l'ancien

Adieu Soudan

Le seul pays dont l'accès n'est plus possible sans visa, comparé à l'année 2018, est le Soudan.

passeport ou un justificatif de la destination de ce document de voyage. En cas de perte ou de vol, une déclaration de perte ou de vol mentionnant le numéro de l'ancien passeport perdu ou volé, établie par le demandeur auprès :

- des services territorialement compétents de la Sûreté Nationale ou de la Gendarmerie Royale, si le passeport a été perdu ou volé au Maroc.

- des services de police territorialement compétents ou, à défaut, du consulat ou de l'ambassade du Royaume du Maroc, si le passeport a été perdu ou volé à l'étranger.

Pour télécharger les formulaires, acheter votre timbre en ligne et suivre votre demande, rendez-vous sur www.passeport.ma

Dotation de voyage touristique

La dotation touristique pour toute personne physique marocaine ou étrangère résidant au Maroc ainsi qu'au MRE est de 20 000 DH par voyage dans la limite de 40 000 DH par an. En outre, cette dotation est majorée de 10 000 DH par enfant mineur et par voyage lorsque ledit enfant figure sur le passeport du parent bénéficiaire de la dotation touristique.

Où allons nous en vacances?

En 2018, selon un sondage réalisé par le cabinet d'étude Argos, 71% des marocains avaient décidé de partir en vacances cette année là, contre 29% qui n'en prévoyaient pas. La durée moyenne des vacances pour ceux qui en prenaient était de 10 jours et le budget de 5.125 DH en moyenne par personne.

90% des sondés prévoyaient de passer leurs vacances au Maroc. Les 10% restants privilégiaient essentiellement l'Espagne, la Turquie et la France.

Signe du changement des habitudes de consommation des Marocains, à peine le tiers (34%) des sondés passait par les intermédiaires classiques (agences, connaissances, location sur place...) pour organiser leurs séjours.

66% effectuaient leurs réservations en ligne: 41% sur Booking, 13% sur Airbnb et 12% sur Go Voyages.

Cette année devrait être similaire à ce sondage.



Le nouveau venu

En visite dans les pays d'Amérique latine, le ministre des affaires étrangères Nasser Bourita a signé, mardi 11 juin, avec Miguel Vargas, ministre des AE de la République dominicaine, un accord sur l'exemption de visas pour les voyages touristiques et d'affaires des ressortissants des deux pays.

En vertu de cet accord, les ressortissants des deux pays, détenteurs de passeports communs ou ordinaires en cours de validité, sont exemptés de visa pour entrer, sortir, transiter et séjourner sur le territoire de l'autre partie, aux fins touristiques ou d'affaires, pour une durée allant jusqu'à 60 jours, renouvelable pour la même période, de sorte que la durée totale du séjour ne dépasse pas 120 jours pour chaque période de 12 mois à compter de la première entrée sur le territoire des deux pays.



LE PALAIS RONSARD

Confortablement installé au cœur de la Palmeraie, le Palais Ronsard a été pensé pour une nouvelle génération de voyageurs, mordus de Marrakech, mais aussi désireux de s'y ressourcer au calme, au milieu d'une nature foisonnante et face aux montagnes de l'Atlas.

Disposant de 28 suites (dont 6 pavillons privés, pourvus de piscine privées), le Palais Ronsard apporte une nouvelle dimension à Marrakech, devenant un refuge à l'allure de jardin secret.

Parenthèse apaisante face aux modes de vie actuels effrénés et sur-digitalisés, nos hôtes peuvent ici se réfugier, à l'abri des regards indiscrets, mais aussi établir un camp de base «cocon» pour explorer la région et ses paysages saisissants (la Medina et son souk haut en couleur, les dunes infinies du désert, les cimes enneigées de l'Atlas...).

Les jardins

Une fois passée la porte en fer forgé ébène du Palais Ronsard, les visiteurs découvrent l'univers enchanteur de l'architecte d'intérieur Gil Dez.

L'homme, qui a notamment créé le somptueux décor de la Villa Gallici à Aix-en-Provence, crée ici un lieu unique aux multiples inspirations: art déco, néo-mauresque, baroque, toscan... mais où l'Orient est toujours présent.

Le parc de 20.000 m2 est verdoyant : il regorge de palmiers géants, de roses de Pierre de Ronsard, qui diffusent leurs senteurs douces et raffinées, d'oliviers centenaires... la nature se dévoile ici sans limite.

Dans ce petit Eden verdoyant, fontaines et cascades rocheuses se mêlent au chant des oiseaux.

Au cœur de l'hôtel, 2 bassins apaisants délimités par deux galeries à colonnades; ainsi que la piscine extérieure couleur lagon.

Le chef et les restaurants

Le talentueux chef français Xavier Mathieu signe la carte du restaurant et propose une cuisine moderne et généreuse à travers des spécialités locales dans le respect de la biodiversité des saisons.

Le jardin d'hiver

Le restaurant de l'hôtel propose une cuisine aussi saine que gastronomique,



Early booking

Le meilleur tarif disponible auquel s'ajoute 10% de réduction si vous réservez au moins 15 jours à l'avance.

Le pré-paiement complet est requis
Aucune modification, ni annulation possible avec cette offre

Un numéro de carte de crédit valide sera nécessaire pour effectuer une réservation

sous la direction du chef étoilé Xavier Mathieu. Inspirée de la cuisine marocaine traditionnelle, cette table gastronomique réinterprète également les spécialités méditerranéennes et celles de pays plus lointains.

Le menu de saison est inspiré de la nature, il vous permet de créer des souvenirs gustatifs surprenants, combiné à une carte des vins allant des petits vignobles marocains aux grands vins européens.

Le Verger du Poète

Le Verger du Poète offre la possibilité de savourer des déjeuners aux accents végétariens (mais pas seulement).

Dans un cadre naturel, sous une pergola noyée dans la verdure, les tables sont éclairées aux chandelles à la tombée de la nuit.

Un endroit intime où vous pourrez profiter des journées ensoleillées et de la nature fabuleuse du Palais Ronsard.

Les bars

Le Pool House

Dans une atmosphère plus détendue et ensoleillée, la jolie cabane en bois de la piscine vous invite à découvrir une cuisine variée et savoureuse.

Venez également boire un cocktail en regardant le coucher de soleil...

Le Ronsard

Le bar Le Ronsard est une invitation aux plaisirs de la rencontre et à l'épicurisme.

La fantaisie des années 30 lui donne un cachet unique. Le bar est composé d'une salle principale rouge et or, bordée de bois rares et de velours écarlate.

À la carte, sont proposées les spécialités culinaires de la maison auxquelles s'ajoutent une large sélection de cocktails exclusifs, d'apéritifs «oubliés», de liqueurs exceptionnelles et de millésimes uniques.

C'est un rendez-vous que les initiés voudraient garder secret...

Les chambres

Chambres Prestige

Les chambres Prestige proposent un cadre chaleureux et coloré, grâce à la richesse des étoffes et la pluralité des styles et des époques.

Les dimensions confortables de plus de 55 m² créent une atmosphère intime propice au bien-être et à la tranquillité.

Le Palais dispose de sept Chambres Prestige, situées en rez-de-jardin, avec terrasse privée et accès direct aux jardins.



Suites

Douces et lumineuses, les Suites profitent d'une ambiance feutrée et raffinée.

Chacune d'elles possède une atmosphère unique qui contribue à créer un lieu harmonieux et délicieusement confidentiel.

Le Palais dispose de huit suites d'environ 70 m² avec vue imprenable sur les jardins.

Situées en rez-de-jardin ou à l'étage, ces suites jouissent pour certaines d'une terrasse privée. Elles sont accessibles par ascenseur pour les suites situées à l'étage.

Suites Senior

Spacieuses et confortables, les Suites Senior sont aménagées et décorées avec soin, un voyage entre l'Orient et l'Occident.

Couleurs chaleureuses et raffinées : chaque suite est unique en son genre et certaines possèdent une terrasse privée avec vue sur les jardins, la palmeraie et/ou l'Atlas.

Le Palais dispose de sept Senior Suites au rez-de-chaussée ou à l'étage. Celles situées à l'étage, sont accessibles par ascenseur.

Les Pavillons

Lieux intimes et à l'abri des regards, les Pavillons profitent d'une ambiance maison et raffinée.

Chacun d'eux possède une piscine, une grande terrasse et un jardin privatif.

Le Palais dispose de deux Pavillons.

Les Grands Pavillons

Expression de l'excellence du Palais Ronsard, les Grands Pavillons incarnent à la perfection luxe traditionnel local et raffinement.

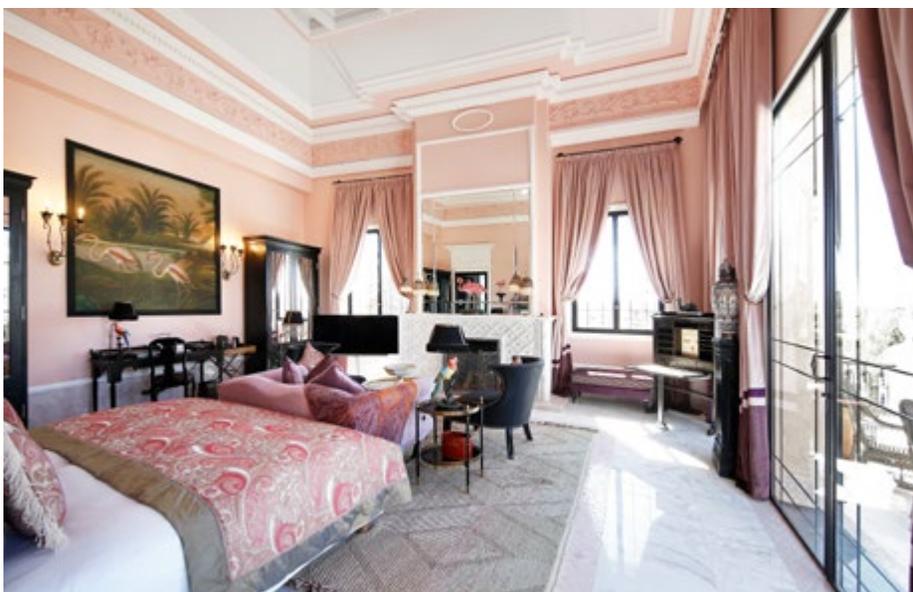
Le soin extrême porté à leur aménagement, composé de meubles et de matériaux nobles ainsi que leur grande terrasse privative dotée d'une piscine, en font des lieux à la fois privilégiés, intimes et magiques.

Le Palais dispose de 4 Grands Pavillons.

Le spa

Le spa est situé à deux pas du potager, entouré de roses et de bougainvillées

«Nourri par la fabuleuse lumière de Marrakech et la subtilité de ses parfums, ce petit palace est empreint de sérénité, de calme, de confort, de beauté et de charme; ajouté à cela l'efficacité et la discrétion du service, cela rend cet endroit unique.» Gil Dez



parfumées, mais aussi de palmiers et d'oliviers.

S'ouvrant sur ce magnifique jardin méditerranéen, le spa de 200 m² associe bien-être occidental et oriental dans un espace où l'esthétique minimaliste rencontre le raffinement et la paix. Un lieu entièrement dédié au rajeunissement et au bien-être de l'esprit et du corps.

Offrez-vous l'un des massages relaxants et énergisants, des gommages traditionnels et des soins du visage proposés dans nos deux salles de soins doubles.

Pour agrémenter votre expérience, vous trouverez également une salle de fitness de 120 m² avec un équipement de pointe (tapis de course, vélo d'entraînement, station Kinesis@...), où vous pourrez faire de l'exercice de tôt le matin à tard le soir.

Continuez votre périple au sous-sol où se trouvent le hammam et le sauna aux propriétés détoxifiantes et apaisantes élevées.

Propriété Salah 7 Abyad, Municipalité
Ennakhil, Marrakech
+212 524 298 600 - reservation@
palaisonsard.com





everdure
by Haverhill Technology

LA CUISINE BARBECUE

Toujours autant plébiscitée!

Au bord de la piscine, dans les jardins, sur la terrasse d'un restaurant ou sur le toit terrasse d'un hôtel, un concept estival de plus en plus prisé est à découvrir : la cuisine barbecue.

Par Claude Vieillard



Choisir son barbecue

On trouve maintenant toutes sortes de barbecues. Des petits, des gros, au charbon, électrique ou au gaz, très simples ou avec beaucoup d'accessoires. Le barbecue au gaz est plus facile d'utilisation et plus rapide. Celui au charbon de bois exige une plus grande préparation. En ce qui a trait au goût, le propane conserve le goût brut des aliments et des marinades, tandis que le charbon de bois produit de la fumée qui transforme le goût des grillades. C'est surtout une question personnelle. Plusieurs critères, comme l'espace, la fréquence d'utilisation de l'appareil, la taille désirée et l'entretien sont à prendre en compte avant de se lancer dans l'achat d'un barbecue.

Les barbecues à gaz

Avant de choisir votre barbecue je vous conseille de bien regarder les matériaux avec lesquels votre futur appareil est construit. Les barbecues à gaz sont réalisés en aluminium, en tôle, en fonte, ou en acier inoxydable. L'acier est le matériel préféré des professionnels, mais aussi le plus cher. Cependant ce n'est

pas parce que le barbecue est en acier qu'il sera de meilleure qualité qu'un en aluminium. Pour les barbecues à gaz justement, il faut vous intéresser aux BTU (unité thermique britannique), qui sont des indices de consommation de gaz. Cela signifie qu'un grand barbecue avec un BTU élevé risque de consommer beaucoup de gaz mais n'aura peut être pas un rendement optimum. Pour cela il faudra contrôler le nombre de brûleurs dont dispose votre futur barbecue, ainsi que leur disposition, le but étant d'avoir une chaleur contrôlable et identique sur toute la surface du cuisson.

Les barbecues électriques

Équipé d'une résistance puissante, qui émet une forte chaleur, le barbecue électrique n'a besoin d'aucun combustible pour fonctionner mais seulement d'une alimentation électrique. Si vous envisagez de l'utiliser en dehors de la maison, dans le jardin par exemple, il faut disposer d'un point de raccordement. Tout comme les barbecues traditionnels, différentes dimensions sont disponibles en fonction de la surface de cuisson dont vous souhaitez disposer. Pour bénéficier d'une meilleure performance de cuisson, certains modèles

sont dotés d'un bac contenant de la pierre de lave qui conserve et diffuse la chaleur de façon plus homogène. Ils se déclinent en différents modèles et les fabricants soignent de plus en plus leur design. Enfin, vous pourrez choisir entre deux types de barbecues électriques : barbecue portable et barbecue de table.

Les barbecues au charbon

Appareil rustique, mais convivial à souhait, le barbecue au charbon de bois s'adapte à toutes les situations. Un jardin pourra ainsi accueillir sans difficulté un barbecue fixe en brique, en béton ou en pierre, tandis qu'on se contentera d'utiliser un barbecue mobile dans les lieux assez exigus. Quant aux nomades qui apprécient plutôt les grills party en plein air, ils pourront opter pour un barbecue portable, voire jetable en fonction de leurs besoins. Si le barbecue à bois reste irremplaçable dans beaucoup de foyers, ce n'est pas sans raison apparente. Contrairement à l'électricité et au gaz, le feu de bois confère aux aliments un goût authentique tout en procurant une convivialité unique. Son odeur particulière est toujours synonyme de bonnes soirées. Pour la saveur, elle varie selon l'essence de bois utilisé, mais la cuisson aux sarments



demeure l'une des plus prisées et la plus fine. Le barbecue traditionnel est aussi très prisé pour sa praticité, car il ne nécessite aucun raccordement et son entretien est ce qu'il y a de plus facile. Il suffit d'éliminer les cendres et nettoyer la grille après chaque utilisation.

Les avantages de la cuisine barbecue

Le goût

La cuisson sur le gril met en valeur le goût original des aliments frais. Cette méthode de cuisson permet de conserver les nutriments des aliments, contrairement à la cuisson à la vapeur où les vitamines hydrosolubles (les vitamines B et C) peuvent se retrouver dans l'eau de cuisson.

Un menu léger

Un avantage majeur de la cuisson sur le gril est qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter un corps gras pour bien réussir sa recette. En évitant d'ajouter du beurre, de l'huile ou de la margarine dans la cuisson, les plats sont moins riches en gras et en calories... et ils sont tout aussi délicieux. Et en été, tout le monde recherche une cuisine diététique.

Des repas rapides

Le temps de cuisson sur le gril est moins long que le temps requis pour cuire un plat dans le four ou dans la mijoteuse (et moins long que de commander un repas du restaurant!). La simplicité et la rapidité de ce type de cuisson facilitent la préparation des repas la semaine et la fin de semaine.

Un coût réduit

Les restaurants et hôtel sont également bien vus que cette cuisine était très économique. Pas besoin d'avoir un chef renommé devant le barbecue, pas de sauces ou accompagnements compliqués à réaliser, des matières premières de saison, un service facilité, pas de cuisine et un investissement en matériel assez réduit.

On entend souvent parler des risques du barbecue pour la santé. Il est vrai que si la cuisson des viandes se fait à une très haute température, il peut y avoir un risque de cancer (les viandes surchauffées produisent des amines hétérocycliques et des hydrocarbures aromatiques polycycliques qui sont cancérigènes). Toutefois, à moins d'embraser son filet de boeuf, la cuisson au barbecue est un choix extrêmement intéressant.



Différentes formules de cuisine barbecue

Les restaurants sur le thème du barbecue

Chaque table de 4 est équipée en son centre d'un barbecue au gaz, avec une hotte aspirante au dessus. La viande est servi en buffet, vous pouvez constituer vous même vos brochettes à votre goût en y ajoutant les différents légumes proposés dans le buffet. Pour accompagner le tout, des salades composés (strabourgeoise, nicoise,...) sont aussi disponible en buffet. C'est aussi le cas des Korean Barbecue Restaurant, très en vogue en ce moment.

Les Pool BBQ

Lieu convivial, synonyme de beau temps, de vacances ou simplement de détente, la piscine s'inscrit dans un décor tout à fait approprié pour un repas barbecue. Le barbecue est le mode de cuisson estival par excellence. De plus, c'est un véritable art de vivre en été. Le barbecue est l'emblème du repas de famille ou entre amis : convivial, simple, et bon !

Les barbecues designs.

Pour se démarquer, certains restaurants et hôtels adoptent des barbecues au look exceptionnel créant ainsi non seulement un restaurant de plein air agréable mais aussi une curiosité.

Le barbecue privé

Dans les hôtels de luxe, votre butler peut vous confectionner une soirée barbecue privé dans le jardin ou près de la piscine de votre villa. Les joies du barbecue façon 5 étoiles !

Les nouveautés 2019

Napoléon Rogue R 525 : Nouvelle série
La gamme Rogue R 525 de Napoléon est un bon mélange entre tarif intéressant, fonctionnalités avantageuses et puissance. Elle offre notamment la possibilité de griller avec trois méthodes selon le modèle, soit la flamme en mode direct ou indirect, l'infrarouge et, en option, le charbon de bois. Il comporte également des tablettes rétractables de chaque côté qui permettent de sauver de l'espace, un panier détachable pour vos sauces ainsi qu'une jauge de température et les fameuses grilles vaguées en acier inoxydable ou en fonte recouverte de porcelaine.





Les nouveaux Rogue se distinguent cependant vraiment de leurs prédécesseurs par ce qui compte le plus, le nombre de grillades qu'il peut produire, et ce avec encore plus de facilité. Ces trois modèles améliorés proposent 4 ou 5 brûleurs en plus d'une puissance de 48 000 à 57 000 BTU. La surface de cuisson oscille quant à elle entre 660 et 745 po2. Toutes ces caractéristiques sont supérieures à celles des anciens grils de la gamme.

Copperhead 5 par Pit Boos : Fumoir vertical aux granules

Les grands amateurs de produits fumés pourront lorgner du côté du nouveau fumoir vertical aux granules Pit Boss. Il comprend cinq grilles revêtues de porcelaine qui, une fois combinées, procurent une surface de cuisson de 1830 po2, une capacité deux fois plus élevée que les traditionnels fumoirs en forme de baril. Les températures de 150 à 450 ° F permettent de fumer à haute ou basse température, ce qui signifie qu'il vous sera possible d'utiliser l'appareil pour le saumon, les fromages et la viande séchée.

Parmi les autres caractéristiques, le fumoir peut fonctionner jusqu'à 24 heures sans avoir besoin d'être réapprovisionné en granules, il est contrôlé numériquement et il possède une grande fenêtre qui permet de surveiller la cuisson sans ouvrir constamment l'appareil.

Il existe de plus petits modèles de la même série.

Yakin by Cookut : Le barbecue nomade

Cette année, on innove, en installant son barbecue... directement au milieu de la table! Avec le barbecue nomade Yaki, Cookut réinvente les repas printaniers et estivaux : à la bonne franquette, chacun dépose et fait griller viandes, poissons et légumes sur le barbecue au centre de la table tout en bavardant avec les autres convives.

Déjà en vacances ou encore au bureau, les beaux jours sont un appel à pique-nique improvisé (ou pas) au soleil !

En nous incitant à cuisiner maison, avec des produits frais, locaux et de saison et en proposant des ustensiles fonctionnant sans électricité, ni électronique (que de l'huile de coude !), Cookut est dans une démarche écologique, permettant de préserver la Terre.

Weber iGrill : Il est connecté

Marre de surveiller le barbecue pendant que tout le monde est à table ? D'arriver pour manger froides les quelques grillades qu'on a bien voulu vous laisser ? C'est en partie à ce problème que les thermomètres connectés Weber iGrill répondent, mais pas seulement. Autre promesse : celle d'une cuisson parfaite. En effet, il n'est pas toujours évident, notamment lorsque l'on cuit des pièces épaisses, de savoir si la viande est bien cuite à l'intérieur. Manger



la viande rouge saignante fait partie des habitudes culinaires françaises, mais servir du poulet saignant ou du porc mi-cuit est bien moins ragoûtant. Ces sondes surveillent la température de cuisson de la viande à cœur, puis envoient des alertes sur le smartphone appairé en Bluetooth lorsque la viande est prête. Weber a donc commercialisé trois modèles, iGrill Mini, iGrill 2 et iGrill 3.

Timberline 850 par Traeger : Goût de feu de bois

Le barbecue à pellets Timberline 850 de la marque Traeger vous permettra de préparer des plats au délicieux goût de feu de bois lors de vos repas entre amis ou en famille. 6 fonctions en 1 pour réaliser vos recettes! En plus d'être un barbecue, il peut griller, fumer, cuire rôti vos aliments. Plus besoin de charbon ou de gaz ! Le barbecue Traeger fonctionne avec des pellets de bois 100% naturels qui sont acheminés automatiquement du réservoir vers le foyer. Simple d'utilisation ! Équipé d'une connexion sans fil WiFire, vous contrôlerez votre barbecue depuis votre portable grâce à l'application Traeger. De plus, vous profiterez de nombreuses recettes avec l'intelligence GrillGuide.

Big Green Egg : Céramique et argile

Cuire à la casserole, au four, au grill ou à l'étouffée : vos papilles et votre appétit seront comblés avec le barbecue charbon Big Green Egg ! Alliant céramique et argile d'exception, il ne libère aucun composé nocif, pour des repas à la fois sains et

gourmands.

Grâce à sa céramique d'excellente qualité, le barbecue Big Green Egg présente des propriétés isolantes et de transfert de chaleur élevés. Peu importe la température extérieure, celle-ci n'a aucun impact sur la cuisson de vos aliments qui elle, reste homogène.

Le couvercle avec cheminée repose sur un mécanisme à ressort, ce qui permet de l'ouvrir et de le fermer facilement à une main. Il intègre un indicateur de température qui permet de connaître au degré près la température intérieure sans

avoir à ouvrir le Big Green Egg.

Facile à entretenir, le barbecue charbon Big Green Egg n'a pas besoin d'être rangé en intérieur en de non-utilisation prolongée. Il faut simplement s'assurer qu'il ne reste aucun résidu alimentaire et protéger les parties métalliques entre deux utilisations.

L'extérieur du Big Green Egg est entièrement protégé par un vernis qui résiste aux éclats et aux égratignures.

Charcoal 3500 de Char-Broil : Pour 12 convives

Ce barbecue à charbon de bois est un innovant. Le modèle Charcoal 3500 est le plus grand modèle de barbecue charbon de la marque Char-Broil. Cuisinez, grillez ou mijotez pour près de 12 convives, un repas tout entier.

Avec le nouveau système de cuisson Char-Broil, vos cuissons seront réussies et seront saisies et juteuses à souhait. La fonte dont est faite la grille de cuisson est le matériau qui retient le mieux la chaleur et qui la diffuse doucement et de façon homogène.

Toute la surface de la grille est ainsi à la même température, ce qui vous permet ainsi de réduire le feu et de diminuer votre consommation de charbon. La chambre de combustion est équipée d'une manivelle externe pour ajuster la hauteur du grill et obtenir la cuisson parfaite de votre viande ou plat. Afin d'optimiser les cuissons à haute température sur de longues durées, un clapet de ventilation latéral vous permettra de contrôler la circulation de l'air. La cuve et le plateau se retirent facilement pour un nettoyage efficace.



THE VINTAGE

Votre terrasse de l'été

L'été arrive et «The Vintage» se met mode Summer.

Situé à Dar Bouazza, à 20 mn de Casa «The Vintage», vous accueille sur sa nouvelle terrasse.

Un endroit unique à Casablanca, au calme, verdoyant avec une déco insolite faite d'objets chinés au quatre coins du Royaume.

Dès les portes franchies, c'est le dépaysement total! Un voyage dans le temps imagé par une décoration originale où se côtoient des objets cultes, nostalgie des années passées, combi Volkswagen, jeux de fléchettes, postes radiophoniques, vieux bigophone, tricycles, machines à écrire ou à coudre, ... Un méli mélo, ordonné sur tous les murs, pour une ambiance bohème chic. Et pour pousser le concept un peu plus loin, deux salles de jeux dévoilent baby-foot, flipper et billard pour des parties endiablées. Dans la salle de restaurant et sur la terrasse ombragée, les tables, fauteuils, tables hautes, mange debout et tabourets ont eux aussi été chinés sur tout le Maroc pour compléter cette atmosphère inédite et baroque, à seulement 20 mn de Casablanca.

Ouvert en continu de midi à 2h00 du matin, du lundi au samedi, et de midi à 22h00 le dimanche, le restaurant vous propose une carte conviviale et variée, à prix raisonnables.

Le dimanche, «The Vintage» propose un brunch, qui ravira les petits comme les grands.

«The Vintage» est donc un endroit atypique à vocation d'endroit incontournable notamment avec sa nouvelle terrasse idéale pour cet été. Une terrasse à découvrir sans tarder et qui deviendra très vite votre QG à Casablanca.

Pour les enfants, une aire de jeux est en place, avec des jeux, eux aussi, Vintage.

The place to be!

Adresse : PK 18 Douar Araba, route d'Azemour Dar Bouazza- Casablanca

Téléphone : 06.62.11.80.27

Facebook : <https://web.facebook.com/thevintagecasablanca/>

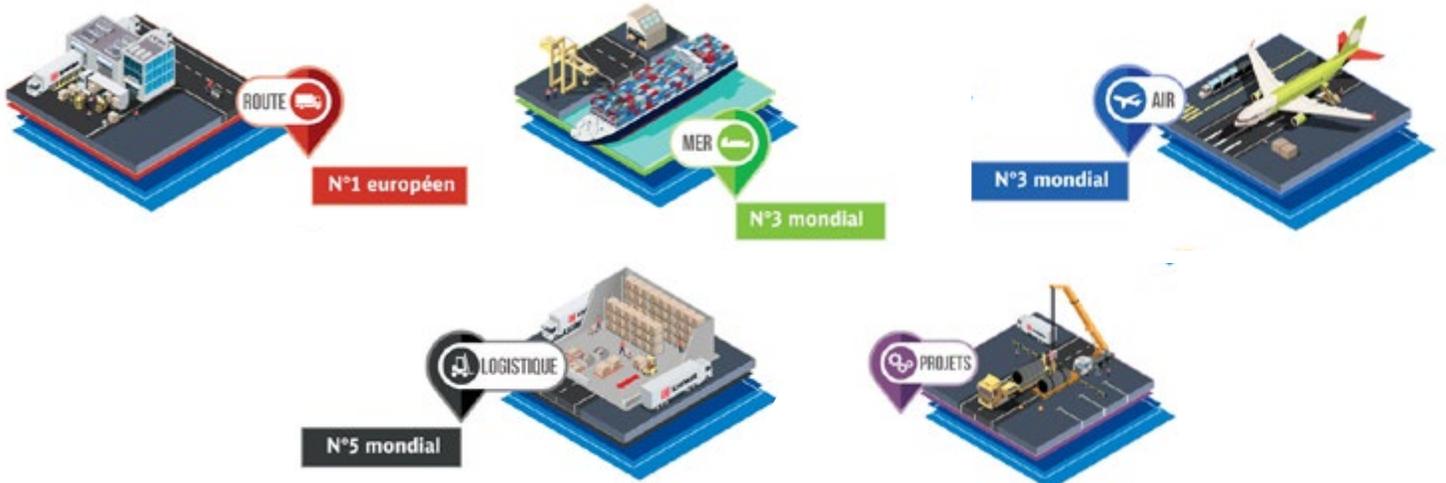
Instagram : <https://www.instagram.com/thevintagecasablanca/>



TANGER, CASA, NOUACEUR



L'ADN TRANSPORT & LOGISTIQUE



BIOFILAHA

LE FINANCEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



BIOFILAHA EST UNE OFFRE JUMELÉE INCLUANT DEUX TYPES DE FINANCEMENTS POUR RÉPONDRE AUSSI BIEN À VOS BESOINS D'INVESTISSEMENT QU'À VOS BESOINS DE FONCTIONNEMENT.



CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

www.creditagricole.ma