

30MAD / 5€ / 6\$

Septembre 2019 - N°98

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

PRODUCTION AGRICOLE

VARIATION SELON LES CULTURES

FILIÈRE

LA MINOTERIE INDUSTRIELLE

Évènement

Grain & Milling expo

Logistique et marchés agricoles

Qualité des produits et système d'information

Étude

Expérimentation de l'Intelligence Artificielle



**ifm plus que présent au Maroc !
Venez profiter des services mis à votre disposition
pour des installations automatisées plus robustes.**



Stock sur Casablanca
+ de 500 références disponibles



Support
Agence ouverte de 8h30 à 18h



Présence
Equipe technico-commerciale sur le terrain



Service personnalisé
Accompagnement projet, assistance et formation

ifm.com/ma
ifm – close to you!

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

ÉDITO

N°98



Enfin la rentrée !

Après un mois d'août sous le signe d'un business endormi, ce n'est que début septembre que les activités ont réellement repris.

Pour preuve, La CGEM a tenu sa 2ème Université d'Été les 13 et 14 septembre à l'ISCAE Casablanca. Pendant deux jours de débats intenses, près de 100 intervenants ont confronté leurs visions autour du rôle de l'entrepreneuriat dans le modèle de développement du Maroc. Plusieurs personnalités politiques et économiques internationales ont participé à ce rendez-vous incontournable de la rentrée économique et notamment Nicolas Sarkozy, ancien Président de la République française. M. Sarkozy a échangé avec les entrepreneurs de la CGEM dans le cadre d'une plénière intitulée « Le monde évolue et vite ! Quelle économie pour demain? ».

La rentrée est aussi marquée par les salons et autres événements à venir. Nous citerons plus particulièrement le Grain Milling Expo, salon international des industries céréalières, qui aura lieu les 9 et 10 octobre, Le salon des dattes d'Erfoud (qui fête sa 10ème édition) du 23 au 26 octobre ou encore Pollutec Maroc, le salon international des acteurs de l'environnement du 30 octobre au 2 novembre, trois rendez-vous que Resagro

couvrira pour vous.

Dans ce numéro de rentrée, nous avons d'ailleurs un article sur "la minoterie industrielle via les indicateurs du secteur" et un dossier sur "les productions agricoles 2018/2019 : variations selon les cultures".

D'autres articles s'invitent dans votre magazine dans la rubrique Logistique avec le thème "Logistique et Marchés Agricoles : Qualité des produits et système d'information" et dans la rubrique Emballage avec "les innovations des startups de la filière emballage et intralogistique".

Côté HoReCa, nous visiterons le nouveau "Hilton de Tanger" et l'"Aqua Park Palmiya" de Marrakech. Nous nous intéresserons enfin aux "tendances restauration et food" à venir.

Un numéro riche en informations et en reportages.

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
 - 16 Production agricole 2018/2019
 - 22 L'irrigation en agriculture
 - 26 La minoterie industrielle
 - 30 Grain & Milling expo
 - 32 Startups de la filière emballage et intralogistique
 - 36 Logistique et marchés agricoles
 - 42 Étude de Mindtree
- 24 Notre sélection de produits
- 46 Recettes selon Bonne Maman
- 48 Les News
- 54 Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa
- 58 Tendances restauration & food
- 62 Palmiya Fun & Water Land
- 66 Le Boudoir





Fort de son expérience dans le secteur automobile, DB Schenker met à votre disposition une équipe de spécialistes hautement qualifiés ainsi que des programmes d'innovation et de qualité dédiés.

Pour de plus amples informations n'hésitez pas à contacter votre équipe Schenker Maroc au :

Tel: 05 29 03 52 00

E-mail: schenker.maroc@dbschenker.com

ÉCONOMIE

CROISSANCE ÉCONOMIQUE

Le Maroc s'attend à enregistrer une croissance économique de 2,7 en 2019 et 3,7% en 2020. C'est ce que rapporte le site d'information Yabiladi qui cite le Haut-commissariat marocain au plan (HCP). Cette perspective de croissance, en recul, est essentiellement liée à une mauvaise performance du secteur agricole marocain. D'après le HCP, la production céréalière du pays devrait reculer de 40% cette année par rapport à 2018. Ce qui amènerait le secteur primaire à « dégager une valeur ajoutée en repli de 2,1%, contribuant négativement à la croissance du Produit intérieur brut (PIB) de 0,3 point en 2019, au lieu d'une contribution positive de 0,3 point une année auparavant ».

Cette nouvelle prévision s'inscrit dans le même sillage que celle de la Banque centrale du pays. Quelques semaines plus tôt, celle-ci prévoyait en effet un ralentissement de la croissance économique à 2,8% en 2019 contre 3% l'année passée.

Cependant, le HCP indique que les autres secteurs de l'économie devraient enregistrer des performances en hausse. Les activités non agricoles devraient croître de 3,2% en 2019 contre 2,8% en 2018. La croissance du secteur secondaire est prévue pour atteindre les 3,5% cette année contre 3% en 2018, tandis que celle du secteur tertiaire est prévue à 3% contre 2,7% l'année dernière.

Notons que les prévisions tablent également sur une hausse de la dette publique globale à 81,3% du PIB en 2019 et à 80,7% l'année prochaine alors que le déficit budgétaire est prévu à respectivement 3,6% et 3,7%.

Moutiou Adjibi Nourou © Agence Ecofin

EXPORTATIONS

LA TOMATE MAROCAINE

La tomate marocaine poursuit sa percée sur le marché européen. D'après les dernières données rapportées par Morocco World News, les expéditions de fruits vers l'Union européenne (UE) ont grimpé de 10 % entre octobre 2018 et mai 2019, atteignant 426.000 tonnes.

Sur cette période, la France demeure le principal débouché. L'Hexagone a, en effet, absorbé un volume d'environ 288.000 tonnes du fruit (68 % du stock total), valorisé à 378 millions d'euros.

L'Espagne arrive à la seconde position avec des importations de l'ordre de 59.350 tonnes pour un montant estimé à 56 millions d'euros.

Ces statistiques viennent confirmer le dynamisme de la filière marocaine de la tomate qui s'est imposée sur le marché européen durant la dernière décennie.

De 220.000 tonnes en 2005, les exportations ont atteint près de 383.000 tonnes en 2015, soit une hausse de près de 74 %, un record.

Pour rappel, le Maroc est présent dans le top 5 des exportateurs mondiaux de tomates. Le Royaume chérifien compte pour environ 10 % de la production mondiale de tomate.



Espoir Olodo © Agence Ecofin

INNOVATION

DES COURSES SUR WHATSAPP

Walmart lance les courses alimentaires sur Whatsapp au Mexique. Envoyez votre liste de courses sur le numéro Whatsapp de Walmart au Mexique, votre commande sera livrée en 1h30 pour 2,25€ depuis les supermarchés Superama, et vous paierez en liquide ou par carte à la réception.

www.walmart.com

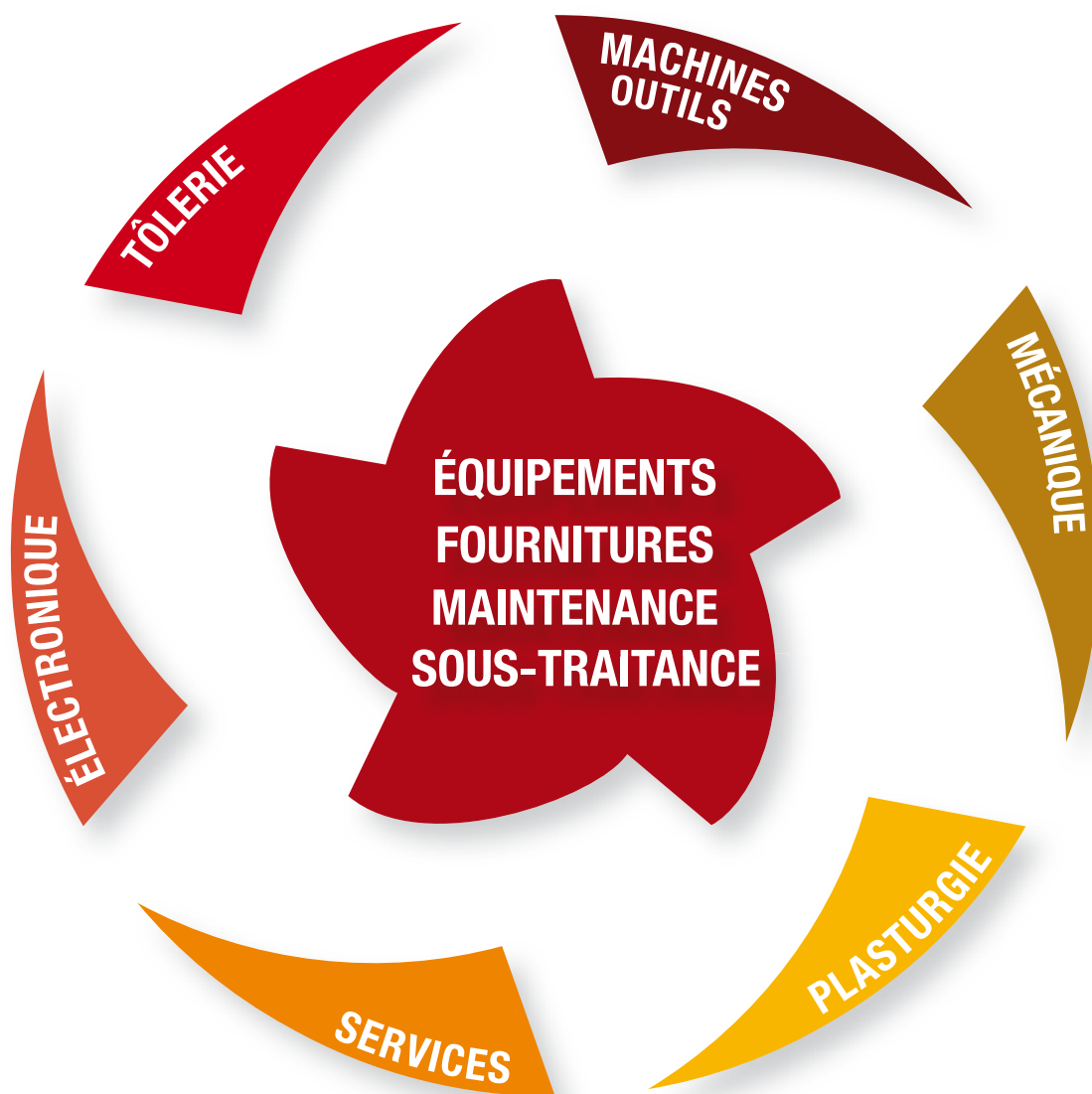


MAROC INDUSTRIE EXPO

Casablanca - Maroc

30 Oct au 02 Nov 2019

Foire internationale de Casablanca



Une équipe à votre service:

Adil Karim **Commissaire Général du Salon**

Adil.karim@reedexpo.fr

Sanaa Iguerwane Benjelloun **Directrice du salon**

Sanaa.iguerwane@reedexpo.fr

Ghita Chaouki Benchekroun **Responsable Commerciale**

Ghita.chaouki@reedexpo.fr

Tél: +212 (0)5 22 46 54 50

Evitez les files d'attentes à l'entrée

Commandez votre badge professionnel gratuit sur

www.marocindustrieexpo.com

Code : REM

BUSINESS

LES RENCONTRES AFRICA

Comment les pays africains peuvent-ils tirer parti des nouvelles technologies pour favoriser leur développement économique dans le secteur agricole ? Le numérique peut-il être une solution aux défis alimentaire, démographique et climatique de l'Afrique ? Qu'est-ce que la e-agriculture ? Ces questions seront au cœur du programme Agro/Agri des Rencontres Africa 2019, la convention d'affaires qui réunit des centaines de décideurs africains et européens.

Les dirigeants d'entreprise français et africains profitent de ce rendez-vous pour développer leurs relations

commerciales et nouer de nouveaux partenariats de collaboration dans tous les domaines : BTP / infrastructures, énergie, agriculture, agro-industrie, santé / pharma / médical, industrie / sous-traitance, digital / NTIC Et bien d'autres encore... Ne pas rater le mardi 22 octobre (9h - 10h30) : Plénière Agri/Agro Industrie – La performance Agricole passe par l'innovation et le digital (La digitalisation peut-elle booster l'activité agroalimentaire ? Les nouvelles solutions connectées pour développer l'agriculture. Les expériences pilotes en Afrique...)

Le programme complet des ateliers et conférences sur 2019.rencontresafrika.org/programme-conferences

Information et inscription : 2019.rencontresafrika.org

Les 21 et 22 octobre au Centre International de Conférences Mohammed VI

Péage de Skhirat, Skhirat

A noter que ces rencontres auront lieu les 24 et 25 octobre au Sénégal Centre international de conférences Abdou Diouf (CICAD), Diamniadio

SALON

MEET'IN AGRO

Plus intransigeants que jamais, les consommateurs ne veulent plus de compromis et aspirent à des produits alimentaires les plus « clean » possibles avec, en premier lieu, des listes d'ingrédients courtes et sans additifs. Cette attente de fond a des répercussions sur toute la chaîne de fabrication. Comment formuler, produire et garantir des produits clean label ?

C'est tout l'enjeu de cette seconde édition de Meet'in Agro.

La dynamique des achats (Nielsen),

Les pistes pour alléger les listes d'ingrédients,

L'apport des technologies innovantes,

Les évolutions législatives à attendre.

Avec les témoignages de Philippe Chancerel (Hénaff), Olivier Morel (Gelagri),

Marie-Laure d'Hoop (Jacquet Brossard)

Et la participation exceptionnelle de Raphaël Enthoven.

Le 9 octobre 2019 au Palais Brogniart - Paris



AGRICULTURE

FONDS D'INVESTISSEMENT

Un nouveau fonds d'investissement dédié à l'agriculture et l'agro-industrie devra bientôt voir le jour.

En effet, après les deux expériences similaires initiées au cours de la dernière décennie par l'OCP (Office Chérifien des Phosphates) et le Crédit Agricole du Maroc (CAM), c'est au tour d'un autre poids lourd du secteur primaire marocain de leur emboîter le pas en consacrant une enveloppe considérable pour la mise en place d'un véhicule qui aura pour mission d'accompagner les porteurs de projets agricoles et agroalimentaires.

L'initiateur d'un tel projet n'est autre que le puissant groupe mutualiste à vocation agricole MAMDA (Mutuelle Agricole Marocaine d'Assurance) qui apporte les dernières retouches à la mise en place d'un fonds d'investissement doté d'un capital cible de 500 millions de dirhams et qui visera la promotion de l'innovation et de l'entrepreneuriat dans les secteurs de l'agriculture et de l'agro-industrie.

© Challenge



SMARTPHONE

GALAXY NOTE 10



Samsung Electronics Co., Ltd. a dévoilé le Galaxy Note10, une nouvelle gamme de smartphones haut de gamme qui allie un design élégant avec des performances puissantes et des outils de productivité qui permettent à ses utilisateurs de profiter du meilleur de chaque instant. Inspiré par une génération qui allie aisément entre le travail et la vie personnelle, tout en étant actifs et créatif. Depuis des années, la série Galaxy Note a permis à des millions de ses fidèles utilisateurs à travers le monde de poursuivre leurs passions et atteindre leurs.

«Depuis son lancement, le Galaxy Note est connu pour ses technologies et fonctionnalités les plus performantes. Le Galaxy Note10 repense cette promesse pour le plus grand plaisir de ses fans à travers le monde afin de parfaire leur productivité et créativité et qui allient aisément entre leurs idées et leurs efforts à tout moment », a déclaré DJ Koh, Président et Directeur Général de la Division des Technologies Informatiques et de la Communication Mobile chez Samsung Electronics.

Nous retiendrons entre autres... Conversion de l'Écriture Manuscrite en Format Texte, Liaison avec Windows, Technologie de vidéo Haut de Gamme, Montage Vidéo Simple et Rapide, Charge ultra, Vitesses ultra, ...

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



Crédits photos : ©Stock, areasy.com - 03718 - 11096

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

ACQUISITION

MIMONA PAR HOLMARCOM

Le conglomérat marocain Holmarcom a annoncé dans un communiqué avoir acquis la société locale Mimona, qui exploite un domaine agricole de 560 hectares dédié à la production d'agrumes.

La transaction, dont le montant n'a pas été dévoilé, se situe dans le cadre de « la politique de croissance » du groupe.

« Cette acquisition s'accompagnera d'un programme d'investissement ambitieux ayant pour objectif de produire à terme, plusieurs milliers de tonnes d'agrumes qui permettront d'alimenter l'unité industrielle de la société Juice & Nectar Partner et accélérer ainsi son développement. », a précisé Holmarcom dans son communiqué.

Filiale du Groupe Holmarcom depuis 2015, Juice & Nectar Partner produit du concentré de jus, du pur jus bio et conventionnel ainsi que des huiles essentielles d'agrumes. L'acquisition, qui renforce le pôle agro-industriel de Holmarcom, a été réalisée via Berdil Capital, la filiale du groupe dédiée aux investissements dans le secteur de l'agriculture au Maroc et en Afrique subsaharienne.



HOLMARCOM
GROUP

© Agence Ecofin

OCP

UNE USINE AU GHANA

L'Office chérifien des phosphates (OCP) a signé avec le gouvernement ghanéen, un accord portant sur la construction d'une usine d'engrais d'ici 2024, rapporte Medias24.

Se confiant à l'Agence marocaine de presse (MAP), Karim Lotfi Senhadji, directeur de l'OCP Africa, filiale du groupe, dédiée au continent, indique que l'infrastructure sera dotée d'une capacité de production annuelle de 1 million de tonnes par an. Elle dépendra pour son approvisionnement en matières premières du gaz ghanéen et du phosphate marocain.

D'après M. Senhadji, les prochains mois permettront de préparer le projet final relatif à la construction de l'usine.

Cet accord s'inscrit dans le cadre de la coopération agricole entre l'OCP et le Ghana. Depuis 2017, le groupe marocain a formé 85 000 agriculteurs ghanéens aux bonnes pratiques agricoles.

L'OCP a réalisé en 2018, un chiffre d'affaires d'environ 5,8 milliards \$.

Espoir Olodo © Agence Ecofin



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 oeuvre 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



Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
industrielles

10, Avenue Tizi Ousli, Aïn 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

CÉRÉALES

BAISSE DE PRODUCTION

La production céréalière de la campagne 2018-2019 a connu une baisse par rapport à la saison dernière.

Selon media24.com, le ministère de l'agriculture avait analysé près de 5.000 échantillons prélevés sur des champs de céréales dans les différentes régions du Royaume, et ce afin de pouvoir calculer la production céréalière au titre de la campagne 2018-2019.

Ainsi, les résultats de l'analyse ont estimé la production définitive des trois céréales principales à 52 millions de quintaux, soit une baisse de 30% en comparaison avec une année moyenne sous Plan Maroc Vert (75 millions de quintaux) et de 49% par rapport à la campagne précédente qui était une année exceptionnelle pour la production des céréales, indique la même source. Les dernières prévisions officielles du ministère étaient de 61 millions de quintaux.

Le ministère rappelle que la campagne agricole 2018-19 a enregistré une pluviométrie ayant atteint, 290,5 mm à fin mai 2019, en baisse de 11% par rapport à la moyenne de 30 ans (326,3 mm) et de 23% par rapport à la campagne précédente (375,3 mm) à la même date.



LANCEMENT

LA FRENCH TECH AU MAROC

Créée il y a cinq ans, la French Tech, écosystème français des startups, vise à animer et à développer un environnement favorable aux startups françaises à fort potentiel d'innovation et de croissance.

Afin de favoriser l'internationalisation de ce réseau qui se met au service des startups, un appel à projets a été lancé en décembre 2018 pour créer des Communautés French Tech à l'international. Le 3 avril 2019, 48 Communautés, dont celle de Casablanca, ont été labellisées pour une période de trois ans renouvelables, parmi lesquelles on retrouve notamment les villes d'Abidjan, de Dakar et de Dubai.

Au Maroc, la Communauté French Tech est présidée par Jérôme Mouthon, Président du Kluster de la Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc, accompagné d'un board composé d'entrepreneurs de la Tech, de la transformation numérique et des startups, parmi lesquels Julien Guyard, Othman M'Didech, Mourad El Majoubi, etc...

La Communauté French Tech de Casablanca s'emploiera à resserrer les liens entre fondateurs de startups, investisseurs et autres parties prenantes de l'écosystème entrepreneurial. C'est dans cette perspective qu'au moins un événement rassemblant la communauté sera organisé chaque trimestre.



www.lafrenchtech.com

FRUITS ROUGES

TANA INVESTIT DANS PALMAGRI

Tana Africa Capital (TANA), une holding d'investissement panafricaine issue de la joint-venture entre le Family Office sud-africain Mary Oppenheimer Daughters et Temasek Holdings de Singapour, opère un investissement de 200 MAD millions dans une filiale de PALMAGRI.

PALMAGRI est le pôle créé pour porter l'ambition du groupe Palmeraie Holding dans le secteur Agro-industriel. PALMAGRI opère dans différentes régions du Maroc à travers des exploitations arboricoles de fruits rouges, de palmiers dattiers et de rosacées.

Par cette transaction, TANA a acquis une part minoritaire du capital de la filiale fruits rouges de PALMAGRI, une prise de participation destinée à accélérer le développement de l'activité fruits rouges.

« Ce partenariat avec TANA permettra à PALMAGRI de renforcer sa position d'opérateur marocain de premier rang dans ce secteur, d'exploiter davantage son fort potentiel de croissance dans la filière fruits rouges et d'exécuter rapidement sa stratégie de croissance aussi bien dans la production que dans la distribution », a déclaré M. Saad Berrada Sounni, Président de Palmeraie Holding.

Pour rappel, Palmeraie Holding, également connu sous le nom Palmeraie Industries et Services, présidé par Mr Saad Berrada Sounni, est un groupe multisectoriel d'envergure présent au Maroc et en Afrique. Ses activités opérationnelles couvrent les secteurs de L'industrie&Distribution, de L'Automobile, de L'Education, des Mines et de L'Agro-Industrie.

Deloitte et Dentons ont agi en tant que conseil de TANA dans le cadre de cette opération. West Capital Partners et Sayarh & Menjra ont conseillé PALMAGRI.



www.tana-africa.com
www.bgroup.ma

EXPANSION

VIVO AU MOYEN ORIENT ET EN AFRIQUE

Vivo a annoncé aujourd'hui son plan d'expansion sur les marchés du Moyen-Orient et d'Afrique, régions dans lesquelles sera bientôt lancée sa toute dernière série Y de téléphones intelligents. Dans le cadre de son expansion mondiale, les produits de Vivo sont désormais disponibles aux ÉAU et au Maroc ; le Nigeria, le Kenya, l'Égypte, l'Arabie saoudite et Bahreïn vont suivre dans les mois qui viennent. En exploitant le succès du V15 et du NEX, extrêmement populaires sur l'ensemble des marchés en Asie et ayant propulsé son retour parmi les cinq premiers fabricants de smartphones mondiaux d'après l'International Data Corporation (IDC), Vivo poursuit sa mission consistant à apporter des produits novateurs et élégants à un plus grand nombre de consommateurs autour de la planète. Selon Counterpoint Research, le marché des téléphones intelligents au Moyen-Orient et en Afrique a augmenté de 6 % en glissement annuel (GA) au premier trimestre 2019 alors que le marché des téléphones polyvalents déclinait de 6 % (GA) sur la même période, ceci démontrant une demande croissante pour des smartphones novateurs dans ces régions.



Centre Mohammed 5 - Etd 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

ÉLECTRICITÉ

DES INVESTISSEMENTS



L'Office national de l'électricité et de l'eau potable (ONEE) injectera 26,1 milliards de dirhams (2,7 milliards \$) dans le secteur électrique au titre de son programme d'investissement 2019-2023.

Dans cette enveloppe, 8,6 milliards de dirhams (893 millions \$) seront consacrés à la mise en place de nouvelles capacités de production électrique. Ils permettront la construction de 4.262 MW de nouvelles centrales constituées à hauteur de 99,5% d'énergies renouvelables. Il y aura entre autres, 1 656 MW de centrales éoliennes, 2.015 MW de centrales solaires, 220 MW de mini-barrages électriques, ainsi que la station de transfert d'énergie par pompage d'Abdelmoumen (350 MW) et la centrale thermique de Dakhla (22 MW).

8,7 milliards de dirhams (903 millions \$) seront consacrés au développement du réseau électrique national. Dans le cadre de l'intégration régionale entamée par le pays, des lignes d'interconnexion électrique seront également mises en place

afin de connecter le royaume au Portugal et à la Mauritanie entre autres.

Le programme d'électrification rurale bénéficiera d'un apport financier de 5,2 milliards de dirhams (540 millions \$) pour étendre le réseau de distribution à 30 900 ménages répartis dans 1.270 villages et pour renforcer et améliorer les performances et la qualité des services déjà existants.

Gwladys Johnson Akinochi © Agence Ecofin

AWARDS

AFRICAN RETHINK



La Vème édition des African Rethink Awards, organisée par le Land of African Business (LAB), think tank et dédié à l'entrepreneuriat africain se déroulera dans la capitale ivoirienne, Abidjan, du 2 au 4 octobre 2019, à La Chambre de Commerce et d'Industrie de Côte d'Ivoire.

Cette année, l'accent est mis sur les applications simplifiant le quotidien des professionnels comme des particuliers en optimisant leurs performances, quel que soit le domaine d'activité concerné : Fintech, santé, formation, environnement, énergie, agriculture, économie circulaire, digitalisation, logistique, services, etc.

La très large palette des projets confirme la volonté d'apporter rapidement une amélioration concrète du service proposé.

Les 50 start-ups sélectionnées par un jury international - composé de six acteurs du changement en Afrique - seront invitées à pitcher leur Business

Model à Abidjan, après deux journées de Coaching, dispensé par des professionnels internationaux, tout en se donnant l'opportunité de lever des fonds comme ce fut le cas les années précédentes.

Au troisième jour de l'événement, le LAB consacrera cinq projets innovants.

Pour plus d'informations : www.lelab.info



INNOVATION

LIVRAISON EN 30 MN

Eleven USA livre désormais en 30 minutes... là où se trouve l'acheteur. En effet, l'enseigne de commerce de proximité américaine ajoute une nouvelle fonctionnalité à son app de livraison permettant de se faire livrer à un emplacement tout proche du lieu où se trouve l'acheteur.

A quand une telle innovation chez nous?

us.elevenparis.com

CHOCOLAT

NOUVEAUX PRODUITS



Aiguebelle lance une panoplie de 14 produits diversifiés regroupés sous une nouvelle gamme : Aiguebelle Ma Pâtisserie.

Incluant des produits contenant du chocolat, du sucre chocolaté et des compléments (amandes), Aiguebelle Ma Pâtisserie a été conçue pour accompagner les Marocain(e)s dans la préparation de leurs pâtisseries quotidiennes, mais aussi lors des fêtes et célébrations. La gamme propose à cet effet des produits d'aide à la pâtisserie qui permettent de donner libre court à la créativité.

Le lancement d'Aiguebelle Ma Pâtisserie intervient alors que la marque est engagée depuis plusieurs années dans la perpétuation d'un savoir-faire pâtissier exigeant. Leader du chocolat sur le marché BtoB et acteur majeur sur le marché BtoC, Aiguebelle puise ainsi dans un patrimoine unique : née en 1868, la première et la plus ancienne marque de chocolat marocaine est depuis 150 ans au service de la fabrication de produits de qualité.

www.aiguebelle.com

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



PestWest
www.pestwest.ma

PROTECTION ANTI OISEAUX



RÉPULSIFS ANTI-SERPENTS



PRODUITS ANTI-NUISIBLES



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



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



PRODUCTIONS AGRICOLES 2018/2019

VARIATION SELON LES CULTURES

Par Claude Vieillard

La campagne agricole 2018-19 a été caractérisée par une mauvaise répartition temporelle de pluies. Près de $\frac{3}{4}$ des précipitations ont eu lieu durant les trois mois de démarrage avec de fortes précipitations ayant duré jusqu'au mois de janvier. La très faible pluviométrie, voire l'absence de précipitations dans plusieurs régions durant les mois qui ont suivi a engendré un retard de croissance de certaines cultures et une baisse des rendements plus ou moins importante selon les régions.



Une production céréalière de 52 millions de quintaux pour la campagne 2018/2019

Malgré la baisse de la production céréalière, la valeur ajoutée agricole reste quasi stable. L'analyse de près de 5.000 échantillons prélevés sur des champs de céréales dans les différentes régions du Royaume ont permis de calculer la production céréalière au titre de la campagne 2018-2019. Ainsi, la production définitive des trois céréales principales est estimée à 52 Millions de quintaux soit une baisse de 30% en comparaison avec une année moyenne sous Plan Maroc Vert (75 millions de quintaux) et 49% par rapport à la campagne précédente qui était une année exceptionnelle pour la production des céréales.

La superficie céréalière semée au titre de cette campagne est de 3,6 millions Ha. Par espèce, la production céréalière se présente comme suit :

- 26,8 millions Qx de blé tendre ;
- 13,4 millions QX de blé dur et ;
- 11,6 millions Qx d'orge.

Pour rappel, la campagne agricole 2018-19, a enregistré une pluviométrie ayant atteint à fin mai 2019, 290,5 mm en baisse de 11% par rapport à la moyenne de 30 ans (326,3 mm) et de 23% par rapport à la campagne précédente (375,3 mm) à la même date.

Malgré la baisse de la production céréalière, la bonne performance de production des autres filières, notamment les agrumes, les olives et les cultures industrielles a permis de résorber la baisse de la production céréalière. Ainsi, la valeur ajoutée agricole au titre de cette campagne devrait se situer à 120 Milliards DH.

Le gouvernement met en place des mesures pour assurer les bonnes conditions de commercialisation de la récolte 2019

Le Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, M. Aziz Akhannouch et le Ministre de L'Economie et des Finances, M. Mohamed Benchaâboun ont signé une décision conjointe portant sur la mise en place par le Gouvernement d'un certain nombre de mesures pour assurer un bon déroulement de la commercialisation de la récolte des céréales au titre de la campagne agricole 2018-2019.

Ainsi, afin de permettre aux agriculteurs d'écouler à des prix rémunérateurs leur récolte de blé tendre au terme de l'actuelle campagne agricole, les mesures suivantes sont prises :

- Un prix référentiel cible de 280 dh/quintal rendu moulin, pour une qualité standard ;
- Une subvention forfaitaire de 5,00 dh/ql, accordée aux opérateurs pour les quantités de blé tendre de production nationale, acquises durant la période primable allant du 1er juin au 31 août 2019 ;
- Une prime de magasinage de 2,00 dh/ql par quinzaine, octroyée aux organismes stockeurs pour les quantités de blé tendre collectées du 1er juin au 31 août 2019. Cette prime sera servie jusqu'à fin décembre 2019 ;
- La protection de la production nationale de blé tendre à la frontière en fixant les droits de douane à 135% (au lieu de 30%) et ce, à partir du 1er juin 2019, ce qui devrait assurer une protection convenable de la production nationale ;
- La reconduction du système d'appels d'offres pour l'approvisionnement des minoteries industrielles en blé tendre destiné à la fabrication des farines subventionnées. Les premiers appels d'offres de l'année seront réservés exclusivement à la récolte nationale.

Un blé tendre de bonne qualité

Les analyses effectuées sur les échantillons de blé tendre prélevés auprès des agriculteurs révèlent une qualité généralement bonne comparativement à la campagne précédente, avec un poids spécifique des grains de 80,2 kg/hectolitre en moyenne, dépassant de 3 points le standard (77 kg/hectolitre). Le taux de protéines connaît également une amélioration, avec 12,4% en moyenne contre 11,4 % en 2018.

Un accompagnement de proximité des agriculteurs

L'opération bénéficie d'un encadrement rapproché sur le terrain par les services régionaux du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, ceux de l'Office national du conseil agricole (ONCA) et ceux de l'Office national interprofessionnel des céréales et légumineuses (ONICL).

La filière agrumicole : bonne dynamique de développement

Depuis l'entrée en vigueur du contrat-programme signé en 2008 dans le cadre du Plan Maroc Vert, la filière agrumicole est



l'une des filières de production qui ont connu un développement remarquable grâce aux efforts entrepris par les professionnels et l'Etat. En effet, les incitations accordées par ce dernier ont permis de contribuer au renforcement de l'amont productif, la modernisation de l'outil de valorisation de la production et la promotion des exportations.

Une production en évolution

La campagne 2018-2019 a connu une production agrumicole de 2,6 millions de tonnes, soit une augmentation de plus de 15% par rapport à la campagne précédente. Cette production se concentre dans les régions de Souss Massa (38%), le Gharb (20%), la Moulouya (17%), le Tadla (14%) et le Haouz (6%). Ces régions, à elles seules, détiennent plus de 93% de la superficie nationale.



Un profil variétal profitant aux exportations

Fort d'un profil variétal diversifié et spécifique pour gagner en précocité ou en tardivité, la filière des agrumes propose des offres adaptées aux exigences des consommateurs aussi bien locaux qu'étrangers. La filière a ainsi pu imposer le label Maroc dans le marché agrumicole international avec des exportations ayant atteint 677.000 tonnes en 2018.



De plus, dans le cadre du programme IAA, le gouvernement a signé en avril 2017 avec la profession (Maroc Citrus et la FENAGRI) un contrat programme pour l'accompagnement de la filière, dans lequel les opérateurs privés s'engagent, chacun en ce qui le concerne, à mettre en œuvre toutes les mesures permettant d'atteindre les objectifs fixés à horizon 2021 notamment :

La création de 1 310 emplois permanents additionnels et 1 million de journées de travail au titre des emplois occasionnels ;
L'augmentation du chiffre d'affaire de 3,7 milliards de dirhams ;

L'augmentation de la valeur ajoutée de 650 millions de dirhams.

Source : MAPMDREF

Source : Crédit Agricole du Maroc

La filière sucrière affiche une bonne situation

Les précipitations du mois d'avril dans plusieurs régions du Royaume ont permis une bonne amélioration du couvert végétal des parcours en particulier les parcours de montagne, les parcours du Sud de l'Atlas et du Moyen atlas.

Avec une superficie de près de 60.000 Ha, les perspectives d'une bonne campagne sucrière se précisent. Des rendements prévisionnels de 70 tonnes/Ha sont attendus pour la betterave à sucre grâce notamment au progrès technique et technologique enregistré dans la filière dans l'ensemble des bassins de production (99% semé mécaniquement en mono germe). Les récoltes de betterave sont particulièrement précoces et ont commencé à partir du 12 avril. Quant à la canne à sucre dont l'usinage a commencé le mois de février dernier, les rendements sont de l'ordre de 68 T/Ha.

Focus sur la région du Gharb

La région du Gharb enregistre au titre de la campagne sucrière 2018-2019, une production prévisionnelle record de plus de 1,6 million de tonnes de betterave et de canne à sucre.

La production prévisionnelle pour la campagne en cours de la canne à sucre est de 530 000 tonnes et celle de la betterave à sucre est de 975 000 tonnes, a précisé M. Zehauf dans une déclaration à la MAP, à l'occasion du lancement de la campagne d'usinage de la betterave à sucre, dans la commune rurale de Sefsaf (province de Sidi Kacem). La superficie consacrée





aux cultures sucrières a atteint 25 000 hectares lors de cette campagne, a-t-il ajouté.

Elle est répartie entre 10.000 hectares de canne à sucre et 15.000 hectares de betterave, dépassant ainsi la moyenne des 10 dernières années, qui est de 19.500 hectares.

Le Gharb assurera ainsi environ 30% de la production nationale en sucre, a-t-il dit, précisant que ces bonnes performances de la campagne sucrière ont été rendues possibles grâce aux efforts entrepris par les agriculteurs, l'ORMVAG et les sucreries, ainsi qu'aux mesures incitatives et d'accompagnement prises par le département de l'agriculture et l'interprofession.

Les cultures sucrières ont atteint un niveau de développement intéressant, dû notamment à la mécanisation des cultures, à l'introduction des nouvelles technologies de production, à l'amélioration variétale et au renforcement de la technicité des agriculteurs. La combinaison de tous ces facteurs contribue à l'amélioration des revenus bruts des producteurs de plus de 10% pour les deux cultures.

L'utilisation des semences très performantes, le traitement phytosanitaire, l'irrigation et les conditions climatiques favorables ont également concouru à la réalisation du programme de semis de la betterave à sucre et à l'amélioration de l'état végétatif des cultures sucrières.

Mostafa Zehauf a souligné que pour la canne à sucre, les agriculteurs bénéficient d'une subvention de 6.000 dh accordée par l'État, pour réussir les nouvelles plantations, et une prime de 3.000 dh répartie entre l'État et la Fédération interprofessionnelle marocaine du sucre (FIMASUCRE) pour encourager les plantations précoces. Aussi, une prime de 2.000 dh (État et inter-profession) est allouée aux agriculteurs pour soutenir l'entretien précoce de la canne à sucre.

Evolution de la politique agricole marocaine

L'agriculture revêt une importance économique et sociale indéniable au Maroc, avec une part autour de 38% dans l'emploi total au niveau national et environ 74% en milieu rural. Cette activité contribue, par ailleurs, pour près de 13% du PIB,

sachant que cette contribution est variable selon les territoires. Pour certaines régions, le secteur agricole représente une part prépondérante de l'activité économique.

La place de choix du secteur agricole a été le fruit des différentes politiques agricoles déployées par le Maroc depuis son Indépendance. Ainsi, jusqu'à la fin des années 2000, tout en opérant un passage d'une politique interventionniste de l'État dans le secteur (soutien des prix à la production de produits stratégiques dans le cadre de sa politique d'autosuffisance, soutien des productions de substitution aux importations...) vers une politique plus libérale (libéralisation des assolements, remplacement du soutien aux prix à la production par un soutien à l'investissement agricole), des actions stratégiques de grande envergure ont été engagées à l'instar de la politique des barrages, la mise en place d'infrastructures hydro-agricoles, le renforcement de la production végétale et animale ainsi que l'encadrement des agriculteurs.

Ces efforts ont permis au secteur d'enregistrer plusieurs acquis dont en particulier l'édification d'infrastructure hydro-agricole, la diversification de la production végétale et animale, la capitalisation d'un savoir-faire ancestral reconnu (pratiques culturelles et d'irrigation...) ainsi que le développement d'avantages comparatifs avérés, notamment dans la filière des fruits et légumes.

Néanmoins, certaines contraintes subsistaient et entravaient l'efficacité du modèle de développement agricole marocain. Ces contraintes portaient, notamment, sur un déficit de gouvernance (inefficacité des interventions publiques avec une faiblesse institutionnelle à l'échelle territoriale, faiblesses en termes de partenariat public-privé et d'organisation professionnelle, centralisation accrue au détriment de la territorialisation de l'action publique...), un traitement inadapté de la problématique foncière entravant l'essor de l'investissement agricole (sachant que les petits exploitants représentent 70% des exploitations), un capital humain insuffisamment préparé pour contribuer à la modernisation du secteur (taux d'analphabétisme élevé, faible adoption des technologies), une gestion de la ressource hydrique insuffisamment rationalisée (faible efficacité de l'irrigation à la parcelle dominée par les systèmes gravitaires), ainsi que la faible organisation de certaines filières.



Pollutec MAROC

Salon International des équipements, des technologies
et des services de l'Environnement

11^{ème} édition Du 30 Oct 2019
Au 02 Nov 2019



Foire Internationale de
Casablanca - MAROC

Sous l'égide du :

المملكة المغربية
الجمهورية المغربية
Royaume du Maroc



كتابة الدولة لدى وزير الطاقة والمعادن
والتنمية المستدامة المكلفة بالتنمية المستدامة
الجمهورية المغربية
الجمهورية المغربية
Secrétariat d'Etat auprès du Ministre de l'Energie,
des Mines et du Développement Durable,
Chargée du Développement Durable



Une équipe à votre service:

Adil Karim Commissaire Général du Salon

Adil.karim@reedexpo.fr

Sanaa Iguerwane Benjelloun Directrice du salon

Sanaa.iguerwane@reedexpo.fr

Ghita Chaouki Benchekroun Responsable Commerciale

Ghita.chaouki@reedexpo.fr

Tél: +212 (0)5 22 46 54 50

Evitez les files d'attentes à l'entrée

Commandez votre badge professionnel gratuit sur

www.pollutec-maroc.com

Code : REM



Ville Durable



Analyse
Mesure Contrôle



Risques



Air



Déchets
Recyclage - DD



Eau et
Eaux polluées



Energie



Bâtiment Vert



Sites
et Sols pollués

www.pollutec-maroc.com



L'IRRIGATION EN AGRICULTURE

LEVIER DE DÉVELOPPEMENT
ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

Selon l'ONU, la population mondiale devrait atteindre 9,8 milliards en 2050 et 11,2 milliards en 2100. Pour nourrir cette population croissante, l'agriculture devrait faire face à un nombre de défis dont la durabilité de l'eau, ressource la plus consommée par le secteur agricole, 69% du volume d'eau douce mondiale étant attribuée à l'agriculture.



Au Maroc, l'agriculture consomme près de 88% de l'eau et la gestion des ressources hydriques est une problématique majeure, surtout que la Direction de la Météorologie Nationale prévoit une régression de 20% en moyenne des précipitations d'ici la fin du siècle. Pour faire face à ce problème, le Plan Maroc Vert a mis en place des programmes structurants tels que le Programme National d'Economie en Eau d'Irrigation (PNEEI) et le Programme d'Extension de l'Irrigation (PEI).

Superficies irriguées

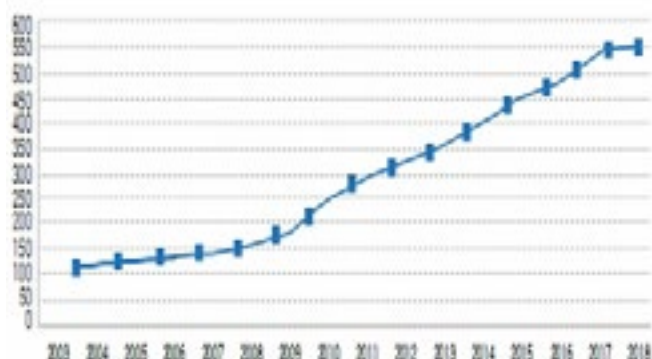
L'agriculture irriguée marocaine couvre 1.600.000 ha, soit 18%

de la superficie arable totale et 21% de la superficie cultivée par an. Les programmes d'irrigation couvrent 750.000 ha dont 90% destinés aux superficies inférieures à 10 ha.

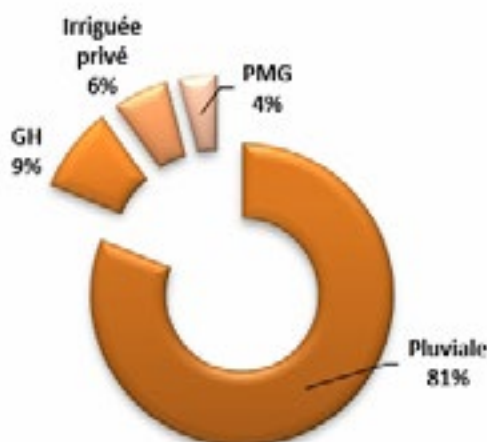
La superficie équipée en irrigation localisée s'élève à 560.000 ha et devrait atteindre 610.000 ha d'ici fin 2019, soit 38% de la superficie totale irriguée au niveau national.

Le Maroc reçoit en moyenne annuelle environ 29 milliards de m³ de pluies, le potentiel hydraulique mobilisable, dans les conditions techniques et économiques actuelles, est estimé à 20 milliards de m³ dont 16 milliards à partir des eaux superficielles et 4 milliards en provenance des eaux souterraines.

Evolution de la superficie irriguée en goutte à goutte (Kha)



Répartition de la SAU selon le type d'irrigation



Source : MAPMDREF/DSS

Impact socio-économique de l'irrigation et appui de l'Etat

Aujourd'hui, l'irrigation joue un rôle important dans le développement économique et social du Maroc : elle participe à 45% du produit intérieur brut et peut en atteindre 75% au cours des années de sécheresse. En outre, l'agriculture irriguée contribue en moyenne à 50% des emplois ruraux et les produits qui en sont issus représentent 75% des exportations.

Dans ce contexte, le Fonds de Développement Agricole octroie, conformément aux programmes d'irrigation établis par l'état ; des aides financières variant entre 80% et 100% afin d'encourager les projets d'irrigation, notamment dans les petites exploitations agricoles.

Sources : MAPMDREF, Politique du Changement Climatique au Maroc, ONU, FAO

Source : Crédit Agricole du Maroc



BEL

LE FROMAGE DE MARGOT

Le fromage de Margot, nouvelle signature de Bel, pourrait arriver dans nos rayons. En défenseur d'une alimentation saine et responsable, Bel a imaginé un fromage frais nature bio, une recette sans additif à base de lait et de crème AB. Surtout, quelques centimes par pot vendu sont destinés à la conversion au bio, une promesse annoncée en facing du pack.



LINDT

PLUS DE CACAO

Spécialiste des tablettes de dégustation, Lindt innove sur les recettes au chocolat au lait. Le Suisse lance une gamme premium jouant sur le taux de cacao, comme il l'a fait sur le chocolat noir voilà déjà longtemps.

Alors que la teneur moyenne tourne autour de 30 %, Lindt signe trois tablettes contenant 45 %, 55 % et même 65 % de cacao. Un record sur le chocolat au lait, qui permet au passage d'offrir un produit nettement moins sucré.



BONDUELLE

PLUS DE BIO

Jusque-là cantonnée au seul maïs, la gamme de conserves de légumes bio Bonduelle s'élargit au fil des mois. Après les haricots verts, petits pois et petits pois carottes sortis en début d'année, voici les pois chiches et les champignons de Paris. Toutes ces nouveautés arborent le drapeau tricolore français en facing et la mention 100 % légumes français. Le bocal verre est le conditionnement de référence, sauf pour les champignons présentés en boîte fer



PURINA

BEYOND BIO

Le petfood bio était jusque-là le terrain de jeu des MDD - Cora (le pionnier), Intermarché, Carrefour – et celui de modestes challengers spécialistes, tels Edgard Cooper, Nestor ou encore Dano. La donne change avec l'arrivée du leader du rayon, Purina, qui devrait contribuer à faire décoller les ventes de cette niche. L'industriel, qui démarre pour l'heure en ciblant les chiens, s'appuie logiquement sur sa marque Beyond sortie en 2017 sur le créneau des croquettes naturelles. Sa nouvelle gamme bio compte deux recettes en sachet de 800 g, poisson ou poulet et riz.



NESTLÉ KITKAT

La période de fin d'année 2019 devrait retrouver un nouvel équilibre. Unilever et Froneri innovent pour suivre les tendances du marché. Ce dernier lance les bâchettes KitKat. Une recette ultra-gourmande ; une onctueuse glace saveur vanille, enrobée d'un délicieux chocolat au lait avec des morceaux de gaufrette croustillante.



Chambres Froides de stockage

Exigez la qualité

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

Contactez-Nous:

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

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



LA MINOTERIE INDUSTRIELLE

UN MAILLON CENTRAL

Le secteur de la minoterie industrielle occupe une place importante dans le tissu économique national du fait qu'il constitue le maillon central de la filière céréalière. En effet, le rôle de ce secteur dans la filière est multiple. En amont, il constitue un des débouchés principaux de la production nationale des céréales et assure des activités liées au transport et au stockage des grains. A l'aval, et après mouture des grains, il assure la couverture des besoins nationaux en farines et semoules considérées être parmi les produits de première nécessité. Etudions un peu plus en détail ce secteur en constante évolution.



Effectif et capacité

Effectif

Le nombre des moulins en activité a atteint, fin 2018, 165 unités dont 137 à blé tendre, 17 spécialisées en blé dur (semouleries) et 11 en orge (orgeries) ;

Tableau 1 : Effectif des Minoteries Industrielles

Type	2007	2014	2015	2017	2018
A blé tendre	114	137	137	137	137
A blé dur	33	18	15	17	17
A orge	13	9	9	10	11
Total	160	164	161	164	165



En 2018 le Maroc a vu l'installation d'une unité de trituration de blé dur dans la région Tanger-Tétouan-Al Hoceima : Deuxième unité d'une minoterie existante et l'installation d'une unité de trituration d'orge dans la région Béni Mellal-Khénifra.

Capacité

La capacité d'écrasement des minoteries industrielles en activité a atteint, fin 2018, 11Mt/an dédiée principalement au blé tendre (86%). Le reste est partagé entre le blé dur (12%) et l'orge (2%).

Tableau 2 : Capacité d'écrasement des céréales en 1000 t/an

Céréale	2007	2014	2015	2017	2018
Blé tendre	7 083	9 176	9 053	9 350	9 302
Blé dur	960	1 074	1 136	1 251	1 269
Orge	189	263	246	246	261
Total	8 232	10 513	10 435	10 848	10 833

En 2018 on a assisté à l'augmentation de la capacité de trituration de blé tendre au niveau d'une seule minoterie relevant de la région Casablanca-Settat

LE BLÉ AMÉRICAIN: LE CHOIX LE PLUS SÛR AU MONDE

U.S. Wheat Associates n'achète pas, ne vend pas et ne transforme pas de blé. Nous facilitons la tâche à tous les autres de le faire.

CRÉER UN MONDE DE DIFFÉRENCE.

Travaillant pour le compte des producteurs de blé américains, U.S. Wheat Associates a des bureaux stratégiquement placés partout dans le monde, dont le bureau de Casablanca, Maroc qui couvre la région MENA, pour aider les acheteurs de blé, les minotiers, les fabricants d'aliments à base de blé et les représentants du gouvernement à comprendre la qualité, la valeur et la fiabilité des blés américains de hard red winter, soft red winter, de hard red spring, soft white, blé dur et hard white.

U.S. Wheat Associates assure l'assistance technique, les analyses de marché, les services de conseil, la promotion auprès du consommateur et le développement de la politique commerciale. Ces activités sont rendues possibles grâce au soutien généreux des producteurs de blé dont les fonds sont gérés par 18 commissions d'état et par un programme de partage des coûts financé par le Service Agricole à l'étranger du Ministère de l'Agriculture des Etats-Unis.

Pour plus d'informations, et pour vous abonner à notre lettre d'information électronique, Wheat Letter, visiter notre site Internet à www.uswheat.org ou envoyez nous un courrier électronique à infoar1@uswheat.org



Contact:

U.S. Wheat Associates
Bureau de la région MENA, Lotissement La Colline
Immeuble SIHAM #9, 2ème étage, Sidi Maarouf
Casablanca 20150 – Maroc
Tél: +212 522 787712 - Email: infocasa@uswheat.org

Tableau 4 : Répartition régionale de l'effectif

Région	Blé Tendre	Blé Dur	Orge	Total
Casablanca-Settat	33	13	5	51
Fès-Meknes	32	1	0	33
Marrakech -Safi	15	3	3	21
Souss-Massa	9	0	0	9
Rabat-Temara-Kénitra	12	0	0	12
Tanger-Tétouan -Al Houceima	13	0	0	13
Oriental	10	0	0	10
Beni-Mellal-Khénifra	9	0	1	10
Darâa-Tafilalet	4	0	0	4
Laïyoune - Sakia-El Hamra	0	0	2	2
Total	137	17	11	165

A noter qu'environ 12 % des moulins à blé tendre ont une capacité d'écrasement annuelle supérieure à 100 mille tonnes.

- Le secteur de la minoterie industrielle, compte actuellement, 165 unités dont 137 à vocation blé tendre.
- A fin 2018 la capacité d'écrasement annuelle opérationnelle est d'environ 11 millions de tonnes (Mt) dont 86% est dédiée au blé tendre.
- 50 % des minoteries sont installées dans les régions de Casablanca-Settat et Fès-Meknès.
- La minoterie industrielle dispose d'une capacité de stockage d'environ 1 million de tonnes dont les 3/4 sous forme de silos.

Minoteries à blé tendre

Le nombre et la capacité d'écrasement des moulins à blé tendre en activité ont enregistré respectivement une hausse de 20 et 32% entre 2007 et 2017.

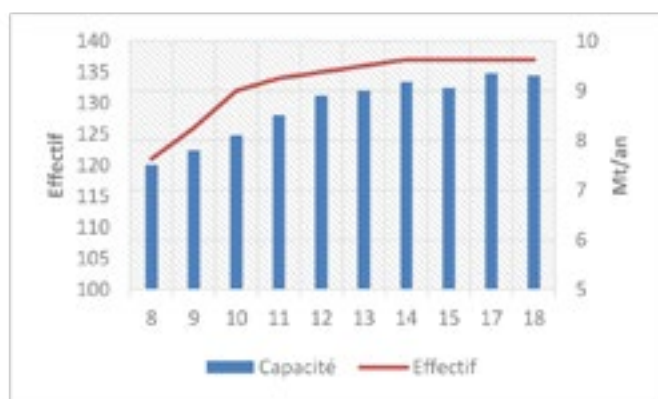


Figure 1 : Effectif et capacité d'écrasement des minoteries à blé tendre

Répartition régionale

Effectif

Environ 2/3 de l'effectif des minoteries sont installées dans les régions de Casablanca-Settat, Fès-Meknès et Marrakech-Essaouira avec une large couverture du territoire pour les moulins à blé tendre (9 régions) et concentration des moulins à blé dur et orge dans deux régions (Casablanca-Settat et Marrakech-Safi).

Quant aux unités implantées à Laayoune, elles sont spécialisées dans la production du gofio, du maïs et de l'orge.

Tableau 4 : Répartition régionale de l'effectif

Région	Blé Tendre	Blé Dur	Orge	Total
Casablanca-Settat	33	13	5	51
Fès-Meknes	32	1	0	33
Marrakech -Safi	15	3	3	21
Souss-Massa	9	0	0	9
Rabat-Temara-Kénitra	12	0	0	12
Tanger-Tétouan -Al Houceima	13	0	0	13
Oriental	10	0	0	10
Beni-Mellal-Khénifra	9	0	1	10
Darâa-Tafilalet	4	0	0	4
Laïyoune - Sakia-El Hamra	0	0	2	2
Total	137	17	11	165



Capacité

Plus de 54% de la capacité d'écrasement de blé tendre est installée à Casablanca-Settat et Fès- Meknès et plus de 80% de la capacité d'écrasement de blé dur est principalement implantée dans les zones de proximité du port de Casablanca. Celle de l'orge, quant à elle, est située dans les régions de Casablanca-Settat et Marrakech-Safi (+80%).

Tableau 5 : Répartition régionale de la capacité d'écrasement (1000 t/an)

Région	Blé tendre	Blé dur	Orge	Total
Casablanca-Settat	3044	717	139	3900
Fès-Meknès	1872	324	21	2217
Marrakech -Safi	1070	78	65	1212
Souss-Massa	890	-	-	890
Rabat-Temara-Kénitra	612	117	-	729
Tanger-Tétouan -Al Houceima	719	18	-	737
Oriental	497	-	-	497
Beni-Mellal-Khénifra	381	15	15	411
Darâa-Tafilalet	219	-	-	219
Lâayoune - Sakia-El Hamra	-	-	22	22
Total	9 302	1 269	261	10 833

Autres indicateurs du secteur

Taux d'utilisation de la capacité

Le secteur de la minoterie tourne à environ 50% de la capacité installée allant de 49% pour le blé tendre, 67% pour les semouleries à 35% pour les orgeries.

Tableau 6: Taux d'utilisation de la capacité d'écrasement

Céréale (1000 t/an)	Capacité moulins en activité (1)	Quantités écrasées 2016/17 (2)	Taux d'utilisation (2)/(1)
Blé tendre	9 302	4 563	49%
Blé dur	1 269	847	67%
Orge	261	91	35%
Total	10 833	5 501	50%

Pour améliorer leur taux d'utilisation, certaines semouleries et orgeries ont entamé l'écrasement du maïs. Pour leur approvisionnement, les moulins ont recours principalement au transport routier en raison de ses multiples avantages (pas de rupture de charges et le service porte à porte). Uniquement 6 moulins sont desservis par rail

Le nombre de minoteries en arrêt d'activité prolongé (supérieur à



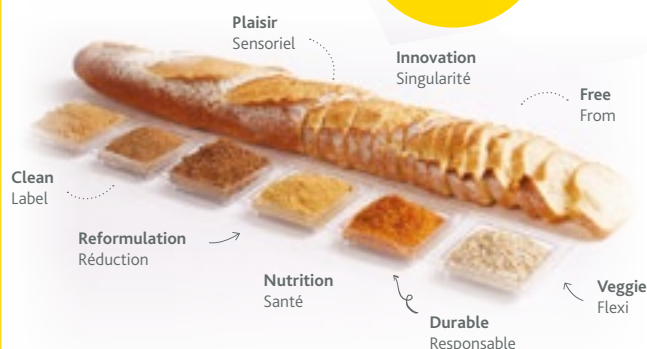
SOLUTIONS CRÉATIVES ET EXPERTISES

pour la filière blé-farine-pain

30 ans

Groupe EUROGERM

1989 - 2019
30 ans ensemble !
30 ans d'innovation,
d'expertise et
d'accompagnement, en 2019
EUROGERM fête ses 30 ans
grâce à vous



CORRECTEURS DE MEUNERIE | AMÉLIORANTS DE PANIFICATION | PREMIX POUR SPÉCIALITÉS | INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES | SERVICES ARPÈGES

EUROGERM MAROC - Filiale d'EUROGERM SA - Tél. +212 (0)5 22 35 18 71 - www.eurogerm-maroc.com - Philippe LELOUP + 212 662 10 51

3 mois) est de 45. Celles-ci totalisent une capacité d'écrasement de 1,27 Mt/an, soit 12% de la capacité installée.

Capacité de stockage des céréales et produits finis

La capacité de stockage des céréales chez les minoteries actives est de 1 million de tonne dont plus des $\frac{3}{4}$ sous forme de silos. Cette capacité permet de loger un stock outil équivalent à 50 jours d'écrasement.

La capacité de stockage des produits (vrac et emballés) est

de plus de 191 milles tonnes soit l'équivalent de 14 jours de production.

© Office National Interprofessionnel des Céréales et des Légumineuses
à Janvier 2019



EUROGERM

ENSEMBLE, REUSSIR

Eurogerm, spécialiste des ingrédients céréaliers pour la filière blé-farine-pain-viennoiserie-pâtisserie conçoit, formule et propose des solutions complètes à valeur ajoutée :

- Correcteurs de meunerie : régularité et qualité de la farine
- Améliorants de panification : moelleux, croustillant, texture, saveur...
- Prémix pains spéciaux/viennoiserie : pains aux graines, aux céréales, goût, couleur
- Ingrédients technologiques et de personnalisation : gluten, enzymes, farines de céréales torréfiées, germes de blé, fibres, vitamines, minéraux...
- Avant-produits de pâtisserie/traiteur : préparations pour crèmes, flans, mousselines...

Au-delà de la créativité et des produits, Eurogerm apporte à ses clients une gamme de services qui les accompagnent à chaque étape et dans chaque domaine de leur développement :

- Chronotec® pour guider les meuniers dans la sélection de leur blé et la correction des farines
- Qualitec® qui dresse les profils sensoriels et/ou nutritionnels des produits finis et les positionne par rapport aux différentes offres du marché.
- Formations filière ou personnalisées par le biais de l'institut Arpèges

L'une des clés de la réussite d'Eurogerm tient dans son organisation en centres d'expertises : bureau de conception, laboratoire physico-chimique, fournil d'essais, laboratoire d'analyse sensorielle, recherche et développement, assistance technico-commerciale.

Qualité, sécurité alimentaire et traçabilité sont des points clés, mis en oeuvre à chaque étape de production.

Eurogerm est certifiée FSSC 22000.

Démarche de développement à l'international

Le développement d'Eurogerm à l'international est fondé sur l'ouverture de filiales en association avec un partenaire local. Douze filiales à l'international sont présentes en Europe, Afrique et Amérique (Allemagne, Espagne, Italie, Maroc, Sénégal, Afrique du Sud, Etats-Unis, Mexique, Pérou, Brésil, Colombie, Liban). Ainsi, nos experts techniques peuvent intervenir sur le site de production de nos clients, à tout moment et partout dans le monde.

Etre présent localement permet de gagner en réactivité, en productivité et en compétitivité mais également de créer de l'emploi durable et de faire bénéficier l'ensemble de nos clients d'une ouverture sur « tous les pains du monde ».

Eurogerm Parc d'Activités Bois-Guillaume - 2 Rue Champ Doré - Saint-Apollinaire - France
+33 (0)3 80 730 777 - contact@eurogerm.com



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



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

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

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

Assaisonne-
ments
et mélanges
d'épices
végétales.



Marinades
liquides et
en poudre.

Épices et herbes
naturelles hygiénisées,
entières et moulues.

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

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

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

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

GRAIN & MILLING EXPO

SALON INTERNATIONAL DES INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES

La Fédération Nationale de la Minoterie (FNM), représentant légal et unique du secteur meunier au Maroc, organise cette année, du 09 au 11 octobre à l'AMDIE-Foire Internationale de Casablanca, la nouvelle édition de l'événement bisannuel incontournable pour les professionnels des industries céréalières au Maroc et en Afrique ; le « Grain & Milling expo » (GME), sous le thème « L'intégration comme levier de développement de la filière céréalière ».



Véritable carrefour B to B, le GME est une vitrine d'exposition des nouveautés en matière de produits, d'équipements, d'installations et de services. Il constitue l'occasion de s'enquérir des actualités et des avancées du secteur meunier et céréalière, à travers les tables rondes et les conférences, organisées en marge de l'événement.

Plus de 100 exposants marocains et étrangers et près de 2.000 visiteurs sont attendus à cette nouvelle édition du GME, qui se tiendra sur une superficie de près de 5.000 m².

Pour rappel, la précédente édition du « Grain & Milling Expo », organisée les 04 & 05 octobre 2017, sous le Haut Patronage de sa Majesté le Roi Mohamed VI, avait connu la participation de plus de 1.500 visiteurs, venus de 29 pays différents, dont 10

pays africains.

Ils ont pu constater les innovations de 75 fournisseurs, de céréales, d'équipements de meunerie, d'ingrédients et améliorants, de structures de stockage des céréales, de matériel de laboratoire et de systèmes de gestion automatisée.

Organisé par la Fédération Nationale de la Minoterie, représentant légal et unique de toutes les unités du secteur de la minoterie industrielle au Maroc, le GME constitue la continuité logique et améliorée des journées techniques de l'IFIM (dont la 6ème édition a été tenue en mai 2015).

Pourquoi exposer ?

Unique salon dédié aux industries céréalières au Maroc, « Grain & Milling Expo » est en phase d'accueillir, pour sa nouvelle édition en 2019, près de 2.000 visiteurs, de plus de 30 pays de provenance, dont différents pays africains.

Exposer à cette nouvelle édition du « Grain & Milling Expo », permettra, à coup sûr, à votre entreprise de multiplier ses chances de toucher son cœur de cible, constitué en majorité de patrons décideurs.

C'est une occasion de rencontrer et de renouer le contact avec tous les professionnels de la filière céréalière et d'échanger sur les nouvelles opportunités et les dernières actualités du marché.

Exposer dans ce salon est aussi une occasion d'accroître la

Profil des visiteurs

- Professionnels du secteur des industries céréalières (1ère et 2ème transformation), en majorité des patrons décideurs ;
- Plus de 30 pays de provenance (Maghreb, Afrique subsaharienne, Moyen Orient...etc).

notoriété de sa marque, et partant de son entreprise, auprès des professionnels des secteurs de la 1ère et de la 2ème transformation des céréales.

Pourquoi visiter ?

«Grain & Milling Expo» représente, pour les professionnels du secteur des industries des céréales, l'évènement-clé pour s'enquérir des actualités et des avancées du secteur meunier en particulier, et de la filière céréalière en général.

C'est une véritable vitrine d'exposition des nouveautés en matière de produits, d'équipements, d'installations et de services.

Interview des responsables du salon

Comment se porte le secteur de la minoterie au Maroc?

Le secteur traverse une période très difficile, due à la conjugaison de plusieurs facteurs, dont une surcapacité avérée, la persistance d'un système de subventions contre productif, et une politique à la frontière qui limite la visibilité et empêche d'optimiser le coût d'approvisionnement.

Comment le secteur fait face à la variation de la récolte d'une année à l'autre?

Le Maroc est structurellement déficitaire en céréales, et recourt toujours aux importations, dont le volume est inversement proportionnel au niveau de la production nationale. Au Maroc l'importation de céréales se fait par le secteur privé, sous l'oeil attentif des pouvoirs publics, qui utilisent le levier des droits de douane pour réguler et ajuster le volume des importations par rapport à un prix cible, qui doit rester compatible avec le faible pouvoir des consommateurs. Il faut reconnaître que l'Administration recourt à une politique, qui doit arbitrer en permanence, entre le souci du producteur de céréales qui cherche à écouler sa production à un prix rémunérateur et le consommateur qui doit disposer d'un pain à un prix accessible à son faible pouvoir d'achat. Entre ces 2 objectifs, apparemment contradictoires, l'Etat a mis en place un dispositif de soutien et de subvention, qui entrave dans les faits la performance des opérateurs meuniers en particuliers et ceux de la filière céréalière en général.

Qu'attendez vous de votre événement professionnel «Grain milling expo»

Le salon constitue une occasion d'échange et de partage d'information, entre les opérateurs meuniers et leurs partenaires, techniques, commerciaux financiers et institutionnels. C'est également une sorte de vitrine, où seront exposés les nouveautés et les innovations en matière de process de

fabrication, de contrôle de la qualité de l'emballage, de produits; Le salon sert également aux opérateurs pour faire passer des messages forts à leurs partenaires institutionnels, sur les

limites de la politique suivie et sur les propositions alternatives.

Que pourra-t-on y trouver?

Tout ce qui se rapporte, directement ou indirectement à la vie du secteur meunier.

Pourquoi avoir choisi le thème «L'intégration comme levier de développement de la filière céréalière»?

Nous sommes persuadés que tout secteur d'activité, se doit d'assurer parallèlement à son développement, celui de son amont et de son aval, pour garantir en même temps un approvisionnement optimisé de sa matière première, et un écoulement rémunérateur de ses produits. Autrement dit notre secteur, doit sceller une alliance stratégique avec son amont, constitué des producteurs de céréales et son aval, constitué des utilisateurs de ses produits (boulangerie/pâtisseries, fabricants de pâtes et couscous, GSM, associations de consommateurs, ...). Ce n'est qu'à ce prix, que notre secteur peut assurer et garantir un développement harmonieux et durable dans le temps et l'espace.

Du 09 au 11 octobre 2019,
à l'AMDIE-Foire Internationale de Casablanca

PROFIL DES EXPOSANTS

Plus de 100 exposants de 25 pays différents, fournisseurs de :

- Machines et équipement pour minoteries industrielles et semouleries ;
- Solutions d'automatisme et de gestion industrielle ;
- Lignes de pesage et d'ensachage ;
- Produits d'emballage ;
- Silos de stockage ;
- Matériel d'analyse et de contrôle qualité des céréales et dérivés ;
- Machines pour aliments de bétails ;
- Lignes de production de pâtes alimentaires et couscous ;
- Améliorants ; Céréales ;
- Etc.



STARTUPS DE LA FILIÈRE EMBALLAGE ET INTRALOGISTIQUE

LEURS INNOVATIONS

Par Claude Vieillard

Retour sur le salon international ALL4PACK Paris et son espace ALL4PACK et son Startups Lab où de nombreuses startups présentes nous ont fait découvrir leurs innovations dans 4 secteurs principaux : Packaging, Processing, Printing & Logistics.



Packaging - Comment sourcer les meilleurs fabricants et séduire les clients?

Pour Glancy 3D, le regard déclenche l'achat, nous sommes d'abord attirés par ce que nous voyons ! La startup est capable d'évaluer le niveau d'attractivité visuelle de vos packagings en s'appuyant sur des décennies de recherche et sa propre intelligence artificielle, une première ! Elle peut ainsi vous proposer des recommandations personnalisées de création pour optimiser la puissance de séduction de vos futurs emballages.

L'acteur européen 3D Click a développé une solution agile de prototypage et de validation pour la création d'emballages qui permet de réduire considérablement le délai de conception avant une mise sur le marché. La plateforme donne accès à une collaboration à 360° en temps réel entre concepteurs et fournisseurs d'emballage.

De son côté, Packitoo, startup du sud de la France, réinvente le sourcing de packaging en connectant les entreprises aux meilleurs fabricants du monde entier. Le fonctionnement est simple : vous déposez votre brief et des visuels sur la plateforme de la jeune pousse et elle vous aide à trouver les meilleurs tarifs et prestataires n'importe où dans le monde. Packitoo vous permet de déclencher directement la production et la livraison de vos emballages à distance.

L'innovation en packaging est aussi du côté des matériaux avec notamment le nouveau bioplastique breveté à l'international par les espagnols d'ADBiocomposites. Parmi les nombreuses nouveautés de cette matière compostable, une haute barrière à l'oxygène pour une meilleure protection des aliments par exemple.

L'innovation est aussi parfois à trouver dans la réédition de textures des années 70 comme le spencer argenté remis à l'honneur par la société Souvenirs du Futur. Souple mais solide, isotherme, cette matière protège autant du chaud et du froid qu'elle peut les conserver en cas de besoin. On la trouve désormais dans plus de 20 coloris.

Découvrez enfin les totebags écologiques et recyclables L'indispensac, entièrement conçus à partir de fibres recyclées (chutes de confection et bouteilles plastiques). Leur fabrication réduit par 9 les émissions de CO2 et

16 startups vous proposent des solutions innovantes et agiles pour le packaging, le process, le printing ou encore l'intralogistique sur ALL4PACK Paris 2018 multiplie votre implication environnementale dans vos actions de communication ou sur vos événements. Ils sont labellisés « Origine France Garantie ».

Packaging - Les emballages ne se jettent plus, ils se mangent!

A l'heure où chacun cherche des alternatives techniquement et économiquement viables au plastique, vous pourrez découvrir la startup Do Eat qui développe des emballages comestibles et/ou hyper compostable à base de déchets de pomme de terre et de bière. Personnalisés grâce à des encres végétales leur goût tout à fait neutre permet de les



déguster avec son hamburger ou son dessert.

Processing - Des données et des tablettes pour simplifier la production

La société française Usitab développe une application sur tablette numérique qui permet de suivre sous forme de carte de contrôle les paramètres importants de la production : qualité produit, volume ou poids de remplissage, rendement des lignes de production. Elle remplace les feuilles de production heure par heure et fait gagner le temps de reporting lors de chaque arrêt de production.

Chez la pépète française InUse on déploie une application SaaS qui transforme les données connectées des équipements industriels en recommandations opérationnelles pour les opérateurs dans l'usine.

Processing - Programmer un robot devient un jeu d'enfant

Depuis le pôle européen des microtechniques de Besançon, MC Robotics développe un véritable outil de démocratisation de la programmation de robots. Son logiciel, Kactus, fonctionne sous Windows et ne nécessite pas la moindre ligne de code à écrire. Il suffit de dessiner la tâche robotisée que vous souhaitez créer dans une interface simple et intuitive. Vous pouvez même simuler votre programme en 3D avant de le mettre en service sur tous types de robots et d'architectures techniques.

Printing - Une startup indienne fait bonne impression

Découvrez la richesse du spectre de solutions et d'équipements de Harsoliya Exim Private Limited. Du design à la fabrication, du papier aux supports d'emballage, la société exporte dans le monde entier ses impressions de documents, d'affiches ou de dossiers.

Logistics - Les innovations du monde de la logistique/

intralogistique

Encore un secteur en pleine innovation ! Rencontrez notamment Wing, un nouveau service français de logistique dédié aux e-commerçants ou comment connecter très facilement ses boutiques en lignes à des solutions de supply chain. Créée par une jeune pousse de Munich, Proglove, propose des gants de nouvelle génération qui intègrent un scanner de codes-barres pour réduire les manipulations, les erreurs et faire gagner du temps aux opérateurs de production ou de manutention. Les informations sont transmises sans fil en temps réel.

Logistics - Place à la livraison collaborative pour les urgences

La pépète française LivingPackets place la livraison de colis ou de documents qui doivent arriver au plus vite à l'international dans une nouvelle dimension, celle de l'économie de partage. La startup s'appuie sur nos propres trajets pour le transport de colis protégés dans la box de la startup, une sacoche protectrice, connectée, sécurisée et géolocalisée. Le temps d'acheminement est ainsi quasiment réduit au seul temps de transport, chacun sait à tout moment où se trouve la box et le voyageur est rémunéré pour son service. A l'arrivée, un service beaucoup plus rapide et sensiblement moins cher que celui des acteurs traditionnels de la logistique.

Et si vous trouviez une solution 100% RSE pour vos transports de colis ? La startup lyonnaise TheGreenFlux propose de remplacer vos emballages de colis jetables pour des contenants réutilisables et connectés. Ils sont mis à votre disposition en temps et en heure, vous pouvez les tracker tout au long du trajet puis ils sont à nouveau pris en charge par la société dans une dimension de reverse logistique.





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.







LOGISTIQUE ET MARCHÉS AGRICOLES

QUALITÉ DES PRODUITS ET SYSTÈME
D'INFORMATION

(IÈRE PARTIE)

L'agriculture marocaine s'est inscrite dans le cadre de la stratégie Plan Maroc

Vert, dans une dynamique de modernisation du secteur, avec l'ambition de faire de l'agriculture un véritable moteur de croissance et de développement socio-économique du pays, à travers une meilleure intégration entre l'amont et l'aval de la chaîne de valeur agricole.

La nouvelle stratégie a fait de l'approche chaîne de valeur un choix stratégique pour la mise à niveau et la modernisation des filières de production. Les chaînes de valeur sont des systèmes dynamiques animés par le marché, principal acteur du changement, qui peut assurer l'insertion compétitive du système productif.

Le déploiement des chaînes de valeur et leur développement est impossible sans une logistique performante, assurant la bonne gestion des flux de produits et d'information, depuis l'achat des matières et composants jusqu'à l'utilisation du produit fini par le client.

Aujourd'hui, dix ans après le lancement du Plan Maroc Vert, nous assistons à une avancée significative en matière de dynamisation des marchés agricoles et de développement des infrastructures et services logistiques, liés au développement des chaînes de valeur agricoles (infrastructures de traitement et de stockage des produits agricoles, entreposage frigorifique, conditionnement des fruits et légumes, infrastructures de distribution moderne, agropoles, plateformes logistiques, silos portuaires,...).

La mise en oeuvre des différents chantiers a été renforcée par le cadre réglementaire régissant la sécurité sanitaire des produits agricoles et agroalimentaires, à travers l'obligation des agréments et autorisations, l'étiquetage, les normes de commercialisation et de qualité, et à travers une politique commerciale soutenue.

L'effort consenti dans le cadre notamment, de la stratégie nationale pour le développement de la compétitivité logistique, qui vise l'amélioration de la compétitivité logistique des flux de distribution interne et des flux import-export, devrait impacter positivement les délais de livraison et de distribution, les coûts de production et la qualité des produits à la consommation.

Le présent livret présente les principaux chantiers lancés

par le département de l'agriculture, en relation avec ses différents partenaires, institutionnels et opérateurs, pour le développement de la logistique et marchés agricoles au service de la compétitivité globale du secteur agricole.

Nous nous intéresserons ici aux instruments et mécanismes pour accompagner la dynamique des marchés agricoles à travers la qualité des produits, le système d'information sur les prix des produits agricole ASAAR, et dans un prochain numéro, le développement des marchés d'exportation, la promotion des marchés d'exportation et la veille stratégique opérationnelle.

Qualité des produits

Le contrôle sanitaire et qualitatif pour assurer la compétitivité des produits

Réglementation sanitaire et contrôle de la qualité

L'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) exerce pour le compte de l'État, les attributions relatives à la protection de la santé du consommateur et à la préservation de la santé des animaux et des végétaux. Il est appelé à appliquer la politique du gouvernement en matière de sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des produits alimentaires depuis les matières premières jusqu'au consommateur final, y compris les aliments pour animaux.

Les missions dévolues à l'Office sont régies par un arsenal juridique composé de plus de 270 textes législatifs et réglementaires en vigueur. Ces textes sont consolidés et mis à la disposition du public au niveau du site web de l'ONSSA (<http://www.onssa.gov.ma>). Cet arsenal est réparti en une réglementation transversale et sectorielle, en textes spécifiques aux importations et exportations, aux laboratoires ainsi qu'à la médecine vétérinaire.

Les attributions et les missions de l'ONSSA consistent essentiellement à :

- Appliquer la politique du gouvernement en matière de sécurité



sanitaire des végétaux, des animaux et des produits alimentaires depuis les matières premières jusqu'au consommateur final, y compris les denrées destinées à l'alimentation des animaux ;

- Assurer la protection sanitaire du patrimoine végétal et animal national et contrôler les produits végétaux et animaux ou d'origine végétale ou animale, y compris les produits de la pêche, à l'importation, sur le marché intérieur et à l'exportation ;
- Assurer la surveillance sanitaire des animaux et contrôler leur identification et leurs mouvements ;
- Appliquer la réglementation en vigueur en matière de police sanitaire vétérinaire et phytosanitaire ;
- Procéder à l'analyse des risques sanitaires que peuvent engendrer les produits alimentaires et les denrées destinées à l'alimentation des animaux sur la santé des consommateurs



ainsi que les agents pathogènes pour la santé des végétaux et des animaux ;

- Contrôler les maladies des végétaux et des animaux, les produits issus des végétaux et des animaux, les denrées destinées à l'alimentation des animaux, les médicaments vétérinaires ou tout autre produit destiné à l'usage de la médecine et de la chirurgie vétérinaires ;
- Délivrer les autorisations ou les agréments sanitaires, selon le cas, des établissements dans lesquels les produits alimentaires et les denrées destinées à l'alimentation des animaux sont produits, fabriqués, traités, manipulés, transportés, entreposés, conservés ou mis en vente, à l'exception des halles aux poissons, des navires de pêche, des barges flottantes et des unités de traitement, de production, de transformation, de conditionnement et de conservation des produits et sous-produits de pêche maritime ;
- Etc.

Contrôle technique à l'export

Le contrôle technique est effectué aux stades de la transformation, du conditionnement et de l'exportation des produits agricoles. Cette intervention est réalisée à travers des contrôles techniques se rapportant aux normes des produits exigées par les pays destinataires, telles que la coloration, le calibre, le marquage, l'étiquetage et l'emballage. Le contrôle technique consiste à :

- Agréer sur le plan technique les unités de fabrication, de transformation, de conditionnement et de stockage des produits alimentaires agricoles et maritimes destinés à l'exportation ;
- Inspecter les produits alimentaires agricoles et maritimes présentés à l'exportation en vue de s'assurer de leur conformité

GROUPAGE ROUTIER, LA SOLUTION HEBDOMADAIRE IMPORT-EXPORT

**+200
TERMINAUX**

DHL
EXCELLENCE, SIMPLY DELIVERED

Contactez-nous : salesupport.ma@dhl.com
Tél : (+212) 520 49 45 62 - 522 78 90 70 / 75
Site : www.dhl.com

Parc Oukacha 2, Bâtiments 9 & 10 Boulevard Moulay Slimane, 20250
Ain Sebaa-Casablanca

aux exigences techniques législatives, réglementaires et normatives des marchés d'exportation ;

- Garantir la conformité des produits marocains aux exigences législatives, réglementaires et normatives des marchés internationaux.

Sur le plan opérationnel et organisationnel, cette activité de contrôle technique est assurée par les représentations régionales de l'EACCE couvrant les principales régions de production, de fabrication, de transformation et /ou de conditionnement et d'expédition des produits alimentaires agricoles et maritimes à l'exportation.

Un réseau de laboratoires accrédités accompagne ces représentations régionales pour accomplir les vérifications analytiques requises pour statuer sur la conformité des produits destinés à l'exportation selon les exigences des pays de destination.

L'EACCE s'appuie sur ses représentations à l'étranger, dans les principaux marchés, pour en plus des missions de veille et de promotion, opérer des suivis de la qualité des arrivages des produits à destination.

Système d'information sur les prix des produits agricole ASAAR **Outil d'aide à la prise de décision pour les opérateurs privés et le gouvernement**

Afin de répondre aux besoins de différents utilisateurs et acteurs impliqués dans la chaîne de valeur des produits agricoles ; la collecte des prix s'effectue à différents niveaux de la chaîne de commercialisation. Actuellement, le système permet de suivre d'une manière régulière les prix aux stades suivants :

- Prix à la ferme (Prix Payés aux Producteurs) ;
- Stade gros ;
- Stade détail ;
- Souks ruraux ;
- Abattoirs communautaires.

La collecte comporte également un volet d'enquêtes de conjoncture permettant le suivi des prix au cours du mois de Ramadan et la fête d'Aid Al kbir.

Dans le cadre de la stratégie PMV, une attention particulière a été accordée au suivi des marchés agricoles à travers la mise en place d'un système d'information « ASAAR » pour le suivi des prix des produits agricoles.

Ce système permet de collecter, compiler et diffuser l'information sur les prix des produits agricoles en temps réel dans le but d'aider les opérateurs privés du marché (agriculteurs, commerçants et consommateurs), et le Gouvernement à prendre les bonnes décisions. En effet, ce système fournit des informations importantes sur la conjoncture du marché, dans un objectif d'aide à la décision dans les domaines de politiques agricoles et de sécurité alimentaire.

La technologie utilise les téléphones PDA (Personal Digital Assistant) dans la collecte et la transmission des prix. Les prix sont collectés pour environ 60 produits agricoles sur environ 50 points de prélèvement des prix aux niveaux des marchés de gros (fruits et légumes, viandes et oeufs), des souks hebdomadaires (céréales, légumineuses et aliment de bétail) et des marchés de détail (poisson, engrais,...).

L'architecture du système ASAAR se compose de :

- Une base de données pour le stockage et le traitement des prix collectés : elle est alimentée automatiquement et en temps réel par les prix grâce à la mobilisation sur le terrain des enquêteurs expérimentés et d'une équipe centrale pour le traitement et l'analyse de ces prix transmis ;
- Une application mobile : embarquée sur des téléphones pour la collecte et la transmission des données via le réseau 3G ou

GPRS ;

- Un site web dynamique : accessible au grand public (www.prixagriculture.org) permettant l'affichage des prix quotidiens, l'historique des prix, les analyses des différents marchés,etc.



Afin de répondre aux besoins de différents utilisateurs et acteurs impliqués dans la chaîne de valeur des produits agricoles ; la collecte des prix s'effectue à différents niveaux de la chaîne de commercialisation. Actuellement, le système permet de suivre d'une manière régulière les prix aux stades suivants :

- Prix à la ferme (Prix Payés aux Producteurs) ;
- Stade gros ;
- Stade détail ;
- Souks ruraux ;
- Abattoirs communautaires.

La collecte comporte également un volet d'enquêtes de conjoncture permettant le suivi des prix au cours du mois de Ramadan et la fête d'Aid Al kbir.

A suivre...

Remerciements au Ministère de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et à "Le Maroc Vert"



Sous le Haut Patronage de Monsieur le Ministre de l'Agriculture, du Développement Rural et de la Pêche
**POUR UNE AGRICULTURE INTELLIGENTE, FACE AU DÉFI D'UNE
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET SANITAIRE DURABLE**

19^e **SIPSA**®

FILAH



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE,
DE L'ÉLEVAGE ET DE L'AGROÉQUIPEMENT

07>10 OCTOBRE 2019
ALGER - ALGÉRIE

PALAIS DES EXPOSITIONS - SAFEX



Turkey

Discover
the potential
Pays à l'honneur

Obtenez votre badge
GRATUITEMENT sur
www.sipsa-dz.net

23 000 entrées professionnelles
+ de 550 exposants de **39** pays

UN ÉVÉNEMENT
AUX PORTES
DU MAGHREB
ET DE L'AFRIQUE



www.sipsa-dz.net



EXPOSIA
Ain Allah 2 Lot.N°-7 Dely Ibrahim
16320 Alger - Algérie
Tél. : +213(0) 23 31 22 48 / +213(0) 770 89 58 89
Fax : +213(0) 23 31 22 35
Email : sipsa@expovet-dz.net

COMEXPOSIUM



ÉTUDE DE MINDTREE

L'EXPÉRIMENTATION DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

Il manque à certaines entreprises une compréhension et des infrastructures de données mûres pour transformer l'intelligence artificielle (IA) en succès.



Mindtree, société mondiale de services de technologie et de transformation numérique, a dévoilé les conclusions de son sondage récent sur l'utilisation de l'IA sur un ensemble d'entreprises. L'étude a trouvé que la plupart des entreprises sont bien engagées dans une expérimentation avec l'IA, mais qu'il manque encore à beaucoup une compréhension des scénarios d'utilisation, laquelle leur permettrait de fournir une valeur opérationnelle. Il leur manque aussi des infrastructures de données pour que l'IA soit une réussite de façon durable sur toute l'entreprise.

L'enquête a rassemblé des données auprès de 650 leaders mondiaux des technologies de l'information (TI) sur des marchés clés d'entreprises. Elle a permis de constater que 85 % des organisations possèdent une stratégie pour leurs données et que 77 % ont mis en œuvre certaines technologies apparentées à l'IA sur les lieux de travail, 31 % observant déjà une valeur opérationnelle importante provenant de leurs efforts en IA. Les organisations accomplissent leur vision d'industrialisation de l'IA, mais elles pourraient faire mieux pour gagner une véritable

valeur opérationnelle.

Les cas qui procurent une valeur opérationnelle demandent une plus grande attention

Lorsqu'une stratégie d'IA est mise en application, il existe un besoin sérieux d'utiliser des scénarios faisant preuve de valeur opérationnelle. L'étude a révélé que 16 % des entreprises à l'échelle mondiale se concentrent sur un point sensible, puis définissent un scénario d'utilisation ; les organisations plus petites (13 %) vont vraisemblablement moins se concentrer sur l'impact commercial si on les compare à leurs homologues plus grandes (18 %). Compte tenu de la pression pour mettre l'IA en valeur, de nombreuses organisations sont en train d'expérimenter, mais toutes n'ont pas trouvé la formule à déployer à grande échelle pour ajouter une valeur significative.

L'enquête a trouvé que certaines fonctions d'entreprise, comme les ventes (35 %) et le marketing (32 %) récoltent le plus de valeur à partir de l'IA, car celle-ci procure plus rapidement une plus grande satisfaction de la clientèle. Les organisations mondiales privilégient plus particulièrement des technologies



comme l'apprentissage automatique (34 %), les agents conversationnels de type 'chatbot' (34 %) et la robotique (28 %).

Le succès avec l'IA signifie une fusion entre expérimentation rapide, agilité organisationnelle et compétences

L'IA apporte déjà des avantages commerciaux mesurables, mais la plupart des entreprises n'ont pas encore trouvé la formule pour un succès renouvelable. Pour que les entreprises réussissent le début de leur parcours avec l'IA, il faut absolument qu'elles fassent l'expérience de divers scénarios d'utilisation et de technologies en employant des méthodologies rapides et agiles d'innovation. À peine plus d'un quart (29 %) des entreprises interrogées s'estiment suffisamment agiles pour expérimenter rapidement avec l'IA, les plus grandes organisations (39 %) marquant une avance par rapport à leurs homologues de taille plus modeste (19 %).

Les entreprises progressistes consacrent 25 % de leur budget de TI aux innovations numériques, avec une attention particulière sur la définition de scénarios d'utilisation, l'expérimentation et la concrétisation à l'échelle. Les entreprises comprennent également la nécessité de mettre à jour et de rafraîchir leurs connaissances afin de tirer profit de l'IA. 44 % déclarent qu'elles recruteront en externe les meilleurs talents disponibles. 30 % ont des partenariats universitaires et 22 % organisent des programmations afin de trouver une solution à des défis portant sur les données et d'identifier des candidats potentiels.

L'entreprise dirigée par l'IA : c'est avant tout une question de données

S'il est essentiel de trouver les scénarios d'utilisation, puis d'établir l'alignement et l'assistance pour les initiatives d'IA, les données restent cependant la variable déterminante lorsqu'il s'agit de mettre l'IA à l'échelle de toute l'entreprise. Les entreprises ont besoin de moderniser leurs infrastructures, architectures et systèmes de données, parallèlement à une stratégie primordiale et à des processus solides de gouvernance pour ces données. L'étude a révélé que plus de la moitié (51 %) des grandes entreprises reconnaissent ne pas appréhender complètement les infrastructures de données nécessaires pour mettre en application l'IA à grande échelle. En même temps, 6 organisations sur 10 estiment que leurs infrastructures et architectures de données ne sont pas mûres ni bien positionnées pour apporter une valeur opérationnelle.

« Le potentiel de l'IA à bouleverser, transformer et reconstruire l'entreprise se ressent clairement dans la C-Suite, même si ceci n'est pas encore entièrement compris, » a commenté Suman

Nambiar, responsable de la stratégie, des partenaires et des offres pour le numérique chez Mindtree. « On attend de plus en plus de la part des entreprises et des leaders de la technologie qu'ils fassent preuve de valeur opérationnelle, qu'ils débloquent la puissance de leurs données et qu'ils définissent leur stratégie et leur feuille de route pour l'IA. Pour prospérer à l'ère du numérique, les entreprises se doivent d'être agiles et sans peur de l'échec. Elles doivent aussi en permanence affiner leur compréhension de la manière dont l'IA leur donnera un avantage concurrentiel en fournissant une véritable valeur opérationnelle, mesurable, leur permettant de maximiser leurs investissements dans ces technologies disruptives et puissantes. »

Méthodologie

Le sondage en ligne a été effectué par Censurwide et les données ont été rassemblées auprès de 650 leaders mondiaux des TI, avec une répartition égale de 325 personnes interrogées au Royaume-Uni et aux États-Unis. La ventilation par secteur est la suivante : produits manufacturés (100), services financiers (100), vente au détail (100), voyage (100), produits de grande consommation (100).

Pour davantage d'informations et un rapport complet, veuillez cliquer sur

www.mindtree.com/ai-readiness-report-2019



Beignets à la Gelée de Groseilles Framboisées Bonne Maman

Ingrédients pour 12 beignets environ

- 500 g de farine
- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 60 g de beurre ramolli
- 2 œufs
- 250 ml de lait
- Des petits pots de Gelée de Groseilles Framboisées Bonne Maman

Préparation

- Dans un saladier, mélangez la farine, la levure émiettée, le sucre vanillé et le sel.
- Ajoutez ensuite le beurre ramolli, les œufs battus et le lait, petit à petit, en travaillant bien la pâte pour qu'elle soit homogène, lisse et qu'elle colle de moins en moins. (Si vous disposez d'un robot pâtissier, utilisez la feuille ou le crochet.)
- Laissez la pâte lever 1 heure dans un endroit tiède.

- Après ce repos, pétrissez à nouveau la pâte et étalez-la sur le plan de travail fariné sur 1 cm d'épaisseur environ. Découpez des cercles de 6 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce et déposez-les sur une plaque farinée. Laissez de nouveau reposer 45 minutes à température ambiante.

- Faites chauffer de l'huile de friture et lorsqu'elle est bien chaude, déposez-y délicatement les beignets qui vont gonfler

et colorer très vite. Retournez-les afin qu'ils dorent sur toute leur surface et égouttez-les sur du papier absorbant. Laissez-les refroidir avant de les garnir avec de la Gelée de Groseilles Framboisées Bonne Maman et saupoudrez-les de sucre glace.

- Légèrement tièdes ou froids, ils sont moelleux et délicieux.

- Légèrement tièdes ou froids, ils sont moelleux et délicieux.



Gâteau de crêpes, pommes caramélisées et Caramel à la Vanille Bonne Maman

Ingrédients pour 10 crêpes environ

- 250g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 càs de sucre
- 3 oeufs
- 50 cl de lait
- 50g de beurre

Ingrédients pour le montage

- 5 petits pots de Caramel à la Vanille Bonne Maman
- 1,6 kg de pommes à cuire
- 80g de beurre
- 30g de sucre
- Une dizaine de crêpes

Préparation de la pâte à crêpes

- Mélangez la farine avec le sel, le sucre et les oeufs.
- Ajoutez le lait petit à petit en mélangeant bien à chaque fois afin de ne pas faire de grumeaux.
- Enfin ajoutez le beurre fondu. Mélangez.
- Laissez reposer la pâte pendant au moins 1h au frigo.
- Faites cuire les crêpes : chauffez une poêle avec un peu de beurre.

- Lorsque la poêle est bien chaude, versez une louche de pâte en faisant tourner la poêle.

- Dorez les deux côtés de la crêpe.

Préparation des pommes

- Épluchez-les et coupez-les en petits morceaux. Faites compoter légèrement dans une casserole avec le beurre et le sucre pendant quelques minutes. Divisez les

pommes en deux et donnez un coup de mixeur à une moitié pour en faire une compote. Placez au frais.

Montage

- Mettez une première crêpe sur une grande assiette. Tartinez-la généreusement de compote, ajoutez des dés de pommes, un peu de Caramel à la Vanille Bonne Maman, rajoutez une crêpe, et recommencez. Placez au frais 1h avant de servir.



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Hilton Tanger Al Houara Magie de l'océan Atlantique

Découverte
Palmiya Fun & Water Land

Tendances
Restauration & Food

Dîner-spectacle
«Le Boudoir» à Casablanca

AWARD

TOP PRODUCER EMEA 2019

Depuis plus de 10 ans, Grand Luxury Group s'est imposé comme l'un des acteurs majeurs du marché du voyage de luxe, en devenant la deuxième agence apporteuse d'affaires pour les palaces derrière American Express, à Paris, Londres, Milan et la cinquième agence à New-York.

Aujourd'hui, le groupe est fier d'annoncer qu'il vient de recevoir pour la deuxième année consécutive l'Award de « Top Producer EMEA », à l'occasion de la Virtuoso Travel Week au Bellagio à Las Vegas.

Virtuoso est le plus grand réseau de voyage de luxe au monde. Chaque année en août, ce consortium américain organise la « Virtuoso Travel week » à Las Vegas dédiée aux professionnels du tourisme uniquement sur invitation. Ce salon regroupe plus de 800 agences de voyages et 16,000 acteurs du voyage de luxe de plus de 45 pays d'Amérique du Nord, d'Amérique Latine, des Caraïbes, d'Europe, d'Asie-Pacifique, d'Afrique et du Moyen-Orient.

Pour chaque édition de la Virtuoso Travel Week, le consortium américain décerne des prix reconnaissant l'innovation et l'excellence de ses partenaires. Grand Luxury Group a ainsi été récompensé du « Top Producer EMEA 2019 » pour ses excellentes performances et son incroyable expansion sur le marché Europe, Middle East et Afrique.



NOMINATION

MAZAGAN BEACH GOLF & RESORT

Mazagan Beach & Golf Resort a le plaisir d'annoncer la nomination de Monsieur Sergio Pereira au poste de Directeur Général du Resort.

Depuis son arrivée à Mazagan Beach & Golf Resort en 2017, il a joué un rôle déterminant dans le lancement réussi de l'emblématique Buddha-Bar Beach Mazagan, ainsi que dans l'implémentation du nouveau restaurant George au cœur du Club House sur le parcours de golf. Il a également contribué de manière décisive à atteindre les meilleurs scores de satisfaction client. Il a su durant cette période consolider ainsi la position de Mazagan Beach & Golf Resort.

Homme de terrain, ambitieux et soucieux de développer le potentiel de Mazagan Beach & Golf Resort au Maroc et à l'international, il apporte tout son savoir-faire, son expertise, son leadership et son expérience dans l'hôtellerie de luxe au service de la qualité et de l'excellence.

Dans son nouveau rôle, Monsieur Sergio Pereira est responsable du développement stratégique du Resort et de l'ensemble de ses opérations dont il en a la parfaite connaissance. Il a également pour mission de diriger l'équipe Mazagan pour continuer à créer des expériences extraordinaires pour les clients et à développer davantage les talents de ses collègues.

A ce poste aujourd'hui, il affirme sa volonté de poursuivre l'ascension de Mazagan Beach & Golf Resort et de la région en tant que destination à part entière au Maroc.

www.mazaganbeachresort.com

AÉRIEN

NOUVELLE AGENCE À TETOUAN

Air Arabia vient une nouvelle agence commerciale à Tetouan, au 10 Avenue Mohamed Yazidi.

www.airarabia.com



ESPACE

SPACEPORT AMERICA



L'entreprise Virgin Galactic a dévoilé une base aérospatiale baptisée « SpacePort America » et destinée à réaliser des vols spatiaux touristiques dès 2020.

Située au Nouveau-Mexique, dans le sud des États-Unis, cette base a été entièrement transformée afin d'accueillir ce que l'entreprise surnomme « Gateway to Space ».

Virgin Galactic a dévoilé sa base aérospatiale le 15 août, signifiant que celle-ci était déjà opérationnelle. L'enseigne a enregistré un accident mortel en 2014, créant un retard de développement de plusieurs années. Depuis, ses vaisseaux ont déjà visité l'espace à deux occasions : une première fois en décembre 2018, puis une seconde en février de cette année. Mais jusqu'à présent, ces vols n'ont encore accueilli aucun client.

Le plan de vol est désormais le suivant : Virgin Galactic utilise deux appareils, le premier, le WhiteKnightTwo (ou VMS Eve), est un avion chargé

d'atteindre les 50.000 pieds d'altitude (environ 15.000 mètres). Une fois cette altitude atteinte, la navette SpaceShipTwo (ou VMS Unity) prend le relais. Après sa libération de WhiteKnightTwo, son moteur doit l'emmener jusqu'à l'espace suborbital. Le vol promet ainsi d'expérimenter l'apesanteur durant quelques minutes et d'avoir une vue sublime sur notre planète.

Bien loin des billets low-cost, un ticket pour l'un de ces vols suborbitaux coûte 250.000 \$. Cela n'empêche pas des centaines de personnes (dont des célébrités hollywoodiennes) d'avoir déjà réservé leur vol pour l'espace. Virgin Galactic affirme avoir déjà enregistré 600 réservations.

www.virgingalactic.com



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



SUSHI SHOP

NOUVEAU PRÉSIDENT

Le groupe Amrest annonce la nomination de Christopher Jones en tant que Président de Sushi Shop. Jusqu'alors Président franchise et concession de la holding, Christopher Jones opère un nouveau virage dans sa carrière et mettra son expérience acquise au sein d'enseignes telles que les brasseries FLO, Hippopotamus, La Brioche Dorée, les Boulangeries Paul et Vapiano, au service du leader européen de la préparation, la livraison et la vente à emporter de sushis fondé il y a 21 ans par Gregory Marciano et Hervé Louis. Pour rappel, c'est en 2018 que le groupe AmRest a fait l'acquisition de Sushi Shop, afin de diversifier son portefeuille de marques sur le segment du sushi / livraison à domicile et de renforcer sa présence en Europe de l'Ouest afin d'y poursuivre sa stratégie de développement. AmRest (développant notamment Starbucks, Burger King, KFC, Pizza Hut et La Tagliatella), observe un CA de 1,547 milliards d'euros, avec 2 138 restaurants dans 26 pays. En France, il est le 16ème acteur du marché avec 222,5M€ réalisés en 2018 – dont 143,5 M€ par Sushi Shop (selon le Panorama B.R.A 2018). Gregory Marciano assurera une transition avec Christopher Jones, et ce dernier continuera d'apporter son expertise sur la franchise au groupe AmRest.

© JAN SCHWARZ

PARC AQUATIQUE

N°1 SELON TRIPADVISOR

Selon Tripadvisor le Parc Aquatique n°1 au monde est le Siam Park et il est situé à Ténérife en Espagne sur Avenida Siam - Autopista del Sur, TF-1, Exit 73.



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

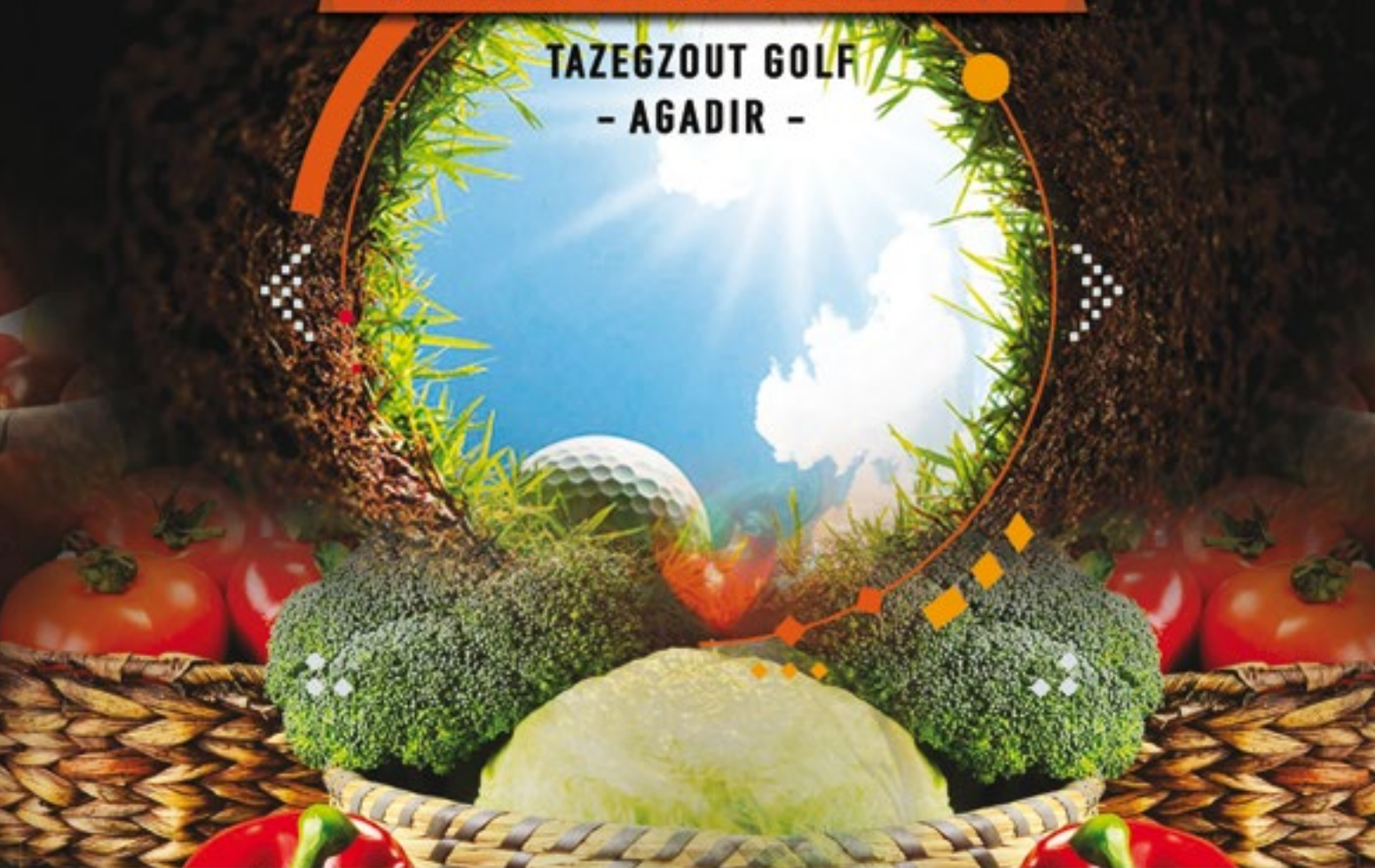
CLASSE
EXPORT

HOLE IN
EVENT

OPEN DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

SAMEDI 12 OCTOBRE 2019

**TAZEGZOUT GOLF
- AGADIR -**



OFFICIAL BANK

OFFICIAL TAX AND LEGAL

FUEL PARTNER

TRADE CREDIT INSURANCE

BUSINESS & EVENT RISK MANAGEMENT

 **مصرف المغرب**
CRÉDIT DU MAROC

C'M'S' Francis Lefebvre Maroc
Conseil juridique et fiscal

 **TOTAL**

coface

 **GICCO**

OFFICIAL CAR

 **LEXUS**
EXPERIENCE AMAZING

 **Hewlett Packard
Enterprise**
operated by Selectium

 **Habanos**
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

OFFICIAL MEDIA

LE MATIN

BOISSONS

ÉDITION LIMITÉE

Starbucks propose les Cheesecake Frappuccinos pour la première fois dans la région MENA. Inspirés du dessert populaire, les nouvelles boissons seront en vente pour une durée limitée et sont disponibles en deux saveurs délicieuses: le Cheesecake bleuets et le Cheesecake caramel.

Le Frappuccino au Cheesecake bleuets : La purée de bleuets est incorporée dans un mélange à base de gâteau au fromage, puis recouverte de crème fouettée et complétée par une garniture de crumble biscuit croquant.

Le Frappuccino au Cheesecake caramel: Le caramel est mélangé au fromage et au café, il est ensuite recouvert de crème fouettée et un crumble biscuit croquant.



RDV GOURMETS

MARX et BACQUIÉ

hierry Marx, chef des plus atypiques du microcosme de la gastronomie française et doublement étoilé au guide Michelin nous ouvre dès septembre 2019 les portes de son restaurant signature éphémère au Mandarin Oriental Marrakech. Ainsi le restaurant Nes'Lalla se transforme pour l'automne en un écrin tendance à l'occasion de cette délicieuse rencontre contemporaine proposée aux fins gourmets.

Et les 13 et 1^{er} décembre, dans ce même restaurant, délectons nous d'une cuisine reconnue parmi les meilleures du monde avec le chef triplement étoilé Christophe Bacquié. Ces deux soirées d'exception sous le thème du génie et du raffinement des recettes du Grand Chef ne laisseront personne indifférent.

1.480 dh par personne.



www.mandarinoriental.fr

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

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



Études et devis gratuits
0522 23 56 81

Stop
nuisibles

10
ans

DÉRATISATION - DÉREPTILISATION - DÉSINSECTISATION - DÉPIGEONNAGE

PRÉVENTION, LUTTE & EXPERTISE

Conformes aux normes



info@stopnuisibles.ma
www.stopnuisibles.ma



HILTON TANGIER AL HOUARA RESORT & SPA

La magie de l'Océan Atlantique

Hilton Tanger Al Houara Resort & Spa promet à sa clientèle un programme riche et surprenant à découvrir en séjournant pieds dans l'eau. Au bord de l'Océan Atlantique, le fleuron du groupe Hilton au Maroc s'impose d'ores et déjà comme la destination à ne pas manquer cet été !

En plus d'un accès direct à l'une des plus belles plages de la région, Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa propose trois grandes piscines avec vue sur l'océan, dont une chauffée et une pour les enfants. Les petits ne sont pas en reste, puisqu'ils peuvent profiter d'un Kids Club avec un programme complet d'animations amusantes et ludiques pour enfants.

Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa propose également une offre de restauration exceptionnelle. Pour une journée détente au soleil, le Tucano Day & Night Fine Tapas sera the place to be pendant toute la saison. Au bord de la piscine, le restaurant en plein air propose une sélection de tapas à savourer avec des cocktails créatifs, avec la présence d'un DJ le soir pour une ambiance branchée et décontractée !

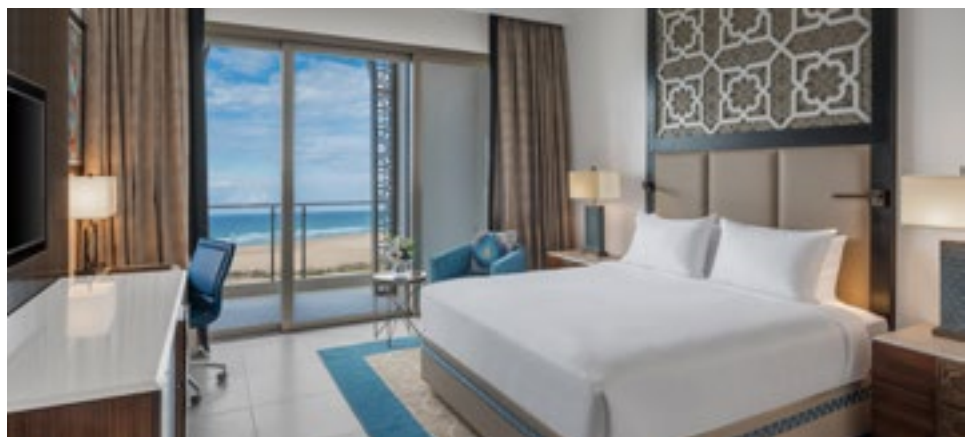
Les gourmets peuvent aussi se rendre au restaurant-buffet Argan, ouvert toute la journée avec sa cuisine internationale, ou encore au restaurant-signature L'Olivier, dont l'offre à la carte invite à un voyage dans les saveurs de la cuisine méditerranéenne.

Pour faire le plein de soleil, Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa met également à disposition de ses résidents l'accès à un large éventail d'activités indoor et outdoor. Au menu : fitness, yoga, aquagym et activités de plage. Idéal pour garder la forme en profitant d'un cadre magique et du climat apaisant de la région !

Et pour célébrer l'été en beauté, Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa fait le plein d'offres exceptionnelles : Le brunch du dimanche est à 500 DH au restaurant Tucano, et le forfait pool day & brunch à 900 DH seulement pour accueillir la clientèle externe !

Et ce n'est pas tout : si vous voulez vivre la magie du Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa et y séjourner, rendez-vous sur www.hilton.com pour découvrir le meilleur de l'expérience Hilton avec 304 chambres et suites décorées d'inspirations variées, allant de l'authenticité marocaine au design d'inspiration internationale.

Km 19.8, Route Nationale -
Tanger
+212 () 0539 409 400





TENDANCES RESTAURATION ET FOOD

Par CHR HA

En complément du Sirha 2019, CHR-HA vous livre quelques tendances restauration et food remontées par les 1.600 adhérents de la première centrale de référencement indépendante : hôtels, traiteurs, brasseries, restaurants traditionnels, restaurants de quartier, restaurants gastronomiques etc.



Ces tendances ont également été remarquées par les consultants CHR-HA qui accompagnent les adhérents dans leurs projets d'investissement et recherche de produits, le service audit qui analyse les achats des établissements pour leur proposer des solutions moins onéreuses, et les acheteurs qui négocient les prix et les mercuriales auprès de 110 fournisseurs.

L'expérience client

Comme en hôtellerie, les professionnels sont conscients de ce que les clients recherchent aujourd'hui : vivre un moment privilégié. Co-crédation de menus, décoration éphémère ou insolite, menus sur-mesure, menus mystère, cuisine privative pour être aux fourneaux avec le chef... On mise sur l'interactivité, l'aventure et l'effet de surprise, mais toujours en adéquation avec la vocation du restaurant, et non par le biais d'un effet marketing sans justification.

Le Fast Food sain

Depuis plusieurs années, des concepts viennent combler une demande croissante de produits de meilleure qualité, y compris en restauration rapide. Surfant sur la prise de conscience des consommateurs, leur objectif est de proposer des plats frais, moins gras, moins salés, pour un prix abordable.

Les cantines chics

Proches du concept « fast good », ces cantines chics misent sur la variété des menus (sucrés et salés) ainsi que sur l'ambiance et la décoration. L'idée est de manger rapidement, mais bien et dans un cadre agréable, avec du mobilier design et un style étudié.

Les restaurants « monoproducts »

»

En proposant un aliment décliné dans une multitude de recettes, des enseignes se positionnent en experte sur un produit donné et séduisent par la créativité qu'elles déploient dans leurs recettes culinaires. On en trouve autour de la mozzarella, de l'omelette, des boulettes de viandes, du croque-monsieur, du ceviche, du tofu, du saumon, et bien d'autres ! Préparé à toutes les sauces, le produit retrouve une place centrale dans la cuisine. Et même les étoilés s'y sont mis !

CHR HA est la première centrale de référencement indépendante dédiée à l'hôtellerie et à la restauration en France depuis plus de 10 ans



Les boutiques restos

Pourquoi choisir ? Proposer à la fois un restaurant et une boutique sous un même toit permet de répondre à toutes les envies du moment des clients. Dans certains, la boutique est déconnectée du restaurant, dans d'autres on achète sa viande, par exemple, que l'on consomme sur place.

Les concepts mixtes

Epicerie + restaurant + bar + pizzeria, ou bien restaurant où l'on peut manger une formule menu à 16h00, se détendre et discuter puis ensuite boire quelques cocktails, ou concept mêlant cantine/ferme urbaine/atelier de réparation, on mixe les concepts pour proposer plusieurs expériences avec un côté festif ou engagé suivant la vocation du lieu.

La recherche de sens

Pour répondre à la quête de valeurs des consommateurs, de nouveaux concepts misent sur une cuisine sincère et simple, faite par des gens passionnés. Circuit court, proximité avec les producteurs, lieux de vie inspirés des maisons de campagne, carte qui s'invente au fil des récoltes, comme s'il était temps de revenir à l'essentiel : planter, cultiver, manger.

Les restaurants « pop-up »

Les restaurants peuvent aussi être éphémères pour apporter des expériences uniques. Des événements gastronomiques ont lieu avec des chefs qui se relaient et investissent tour à tour une cuisine ou un lieu. Une tendance qui peut se décliner facilement, en changeant le concept gastronomique ou en invitant une autre équipe de cuisine pendant un temps donné, et surprendre les clients !

Le collaboratif

La nourriture c'est avant tout une histoire de partage. C'est en partant de ce constat que des nouveaux lieux proposent de se retrouver autour d'une table même lorsque l'on ne se connaît pas, voire cuisiner ensemble ou faire vivre le restaurant.

Le quatrième repas

Au schéma petit déjeuner/déjeuner/dîner s'ajoute un quatrième repas, qui s'intercale entre le petit déjeuner et le déjeuner, ou entre le déjeuner et le repas.

L'idée est que les restaurants puissent proposer ce « quatrième repas » tout au long de la journée, avec des recettes plus faciles à consommer, mais tout aussi délicieuses. Pour cette formule, ce qui fonctionne très bien sont les recettes de finger food, par exemple les biscuits salés ou sucrés, aux ingrédients et aux textures appétissants, des recettes à base de céréales, des sucettes de fromages,



de fruits et de légumes, des plats à base d'œufs, des tortillas et des omelettes, qui peuvent tous être servis à n'importe quelle heure.

Mais aussi...

Le «clean eating» : la tendance qui dit non aux produits transformés et privilégie les aliments frais et les ingrédients naturels (fruits et légumes de saison, céréales complètes).

Les snacks sains : les fruits secs, les amandes, les pistaches ou les fèves, ou encore les chips de légumes séchés, gonflés ou grillés.

Les protéines à base de plantes : une alternative à la viande à l'ère de la mode vegan comme les lentilles, les pois chiches et le quinoa pour ne citer qu'eux.

La tendance zéro déchet : plus de produits frais, locaux et du terroir, et moins de produits industriels.

Des plats épicés et relevés aux saveurs du Moyen-Orient : houmous, fallafels, boulgour, chawarma...

Les desserts vegan : des recettes revisitées sans œuf ni lait de vache, avec des huiles et laits végétaux.

Les fleurs comestibles : en salade, en

infusion, dans les jus de fruits ou les cafés.

Les mocktails, l'alternative saine aux boissons alcoolisées : cocktails sans alcool, à base de fruits ou légumes, avec des épices et des herbes, et de l'eau plate ou gazeuse.

Des assiettes toujours plus vertes avec des chefs qui cultivent l'amour des légumes.

info@chr-ha.com, au

+33 (0) 4 28 38 25 30

www.chr-ha.com/votre-metier/restauration.html







PALMIYA

Fun & Water Land

Valeria Hospitality Management annonce le lancement de son parc aquatique, de sport et de divertissement, idéalement situé au coeur de la palmeraie de Marrakech.

Ce centre de loisirs et de sport est dénommé Palmiya, en référence à sa situation géographique et à sa facilité de mémorisation et d'appropriation. Il vient compléter l'offre du complexe hôtelier Club Madina à Marrakech, une des 4 propriétés exploitées par Valeria Hospitality Management. Palmiya occupe une superficie de plus de 40.000 mètres carrés et vient compléter l'offre du complexe hôtelier Bab Atlas qui comprend 2 unités hôtels-clubs, un complexe intégré étalé sur 23.000 m², totalisant 752 chambres, 10 restaurants-bars, 9 piscines, un grand centre de conférences, des terrains de sports et de loisirs. Le complexe intègre également une infrastructure adaptée aux événements (Congrès, séminaires, incentives,...). L'ensemble permet de construire une offre de qualité, conforme aux standards élevés de l'hôtellerie dans le monde avec une certification Travel Life Gold & Clé Verte.

Palmiya mêle également activités d'eau et de divertissement. Piscines de grandes étendues, splashworld, padel tennis, activités ludiques et sportives, restauration, événements sur mesure, night life sont autant d'offres faites aux touristes locaux et internationaux et aux entreprises en quête d'événements ou d'offres sur mesure.

Palmiya a été conçu par Polin Water Parcs, entreprise de référence et leader européen en matière de développement de centres aquatiques, dans le strict respect des standards internationaux de qualité et de sécurité dans ce domaine. Palmiya contribue à enrichir les possibilités d'activités et de divertissement de la ville de Marrakech, premier pôle touristique du pays. Il est le fruit d'un important investissement pourvoyeur d'emplois directs et indirects. Palmiya s'inscrit dans la politique de développement d'un groupe pluriel, dédié au tourisme, aux loisirs comprenant Valeria Hospitality Management, le voyageur Atlas Voyages, premier tour opérateur du pays, le transporteur Atlas Rider (plus de 200 véhicules) et un ensemble d'entreprises dédiées aux activités support du groupe.

Bab Atlas, Route de Fès Marrakech,
Palmeraie

TÉL. +212 6 01 78 58 77 / +212 6 01 78 74 07
/ +212 6 00 09 60 04
www.palmiya.com

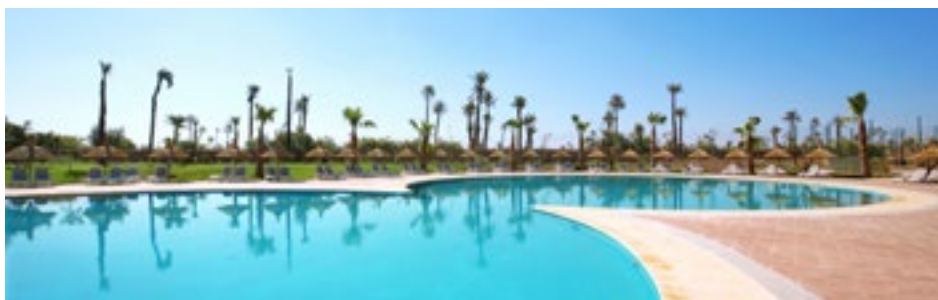
Le Parc a été appelé Palmiya en référence à sa situation géographique et pour sa facilité de mémorisation et d'appropriation.

L'aquaparc est composé de :

- Un splashworld et de deux kids pools.
- Une grande piscine de 650 m²
- Deux terrains de mini foot
- Un terrain de padel tennis
- Une zone de saut à l'élastique
- Un court de squash
- Des annexes d'une superficie de 429 m² avec accueil, bureaux, infirmerie, boutiques et vestiaires
- 5 modules de restauration où chacun pourra profiter de grillades, salades, hamburger, chawarma et boissons
- Un espace hébergement VIP composé de 3 villas d'une superficie plancher de 150 m² chacune
- Une aire de parking de près de 4000 m²
- Un service de navettes assurera le transport du public
- Le Park ouvre ses portes de 10h à 18h et en nocturne pour les activités de groupe, 7 jours sur 7.



Valeria Hospitality Management, entreprise dédiée à la gestion hôtelière avec déjà 4 établissements à Marrakech et Agadir consolide ses investissements avec Palmiya et ses attractions de dernières générations, uniques au Maroc. Cela permet de compléter et enrichir l'offre et répondre aux ambitions du groupe en matière d'hôtellerie et de loisir au Maroc



LE BOUDOIR

UN DINER SPECTACLE «DIFFÉRENT»

Jean-Pierre Bouhris, créateur du Boudoir en 2009, directeur artistique de l'endroit, aime les challenges et l'anti conformité.

Connu, entre autre, pour avoir découvert Christophe Maé, avoir organisé l'anniversaire d'Angelina Jolie, et avoir fait du Boudoir ce lieu artistique unique, il mise sur ce qu'il appelle « la différence, ce don artistique partageable » (SIC), c'est d'ailleurs dans cet esprit qu'il a proposé au transformiste Leona Winter de venir chanter à Casablanca début septembre pour 12 dates, c'était un pari qu'il a osé relever.

Monsieur Belhaj Amadagh et son fils Yassine Amadagh, propriétaires des lieux, ont accepté tout de suite ce nouveau concept novateur.

Vous pourrez y découvrir des numéros de cabaret, des danseurs, des chanteurs et surtout l'ann, demi-finaliste de «The Voice Afrique» qui vous charmera par sa voix exceptionnelle.

Un spectacle toujours haut en couleur et en émotion.

Le Boudoir c'est aussi une décoration moderne inspirée par Mondrian, une carte simple mais raffinée avec possibilité de prendre le menu spectacle compris entre 390 et 590 dhs, un dîner spectacle unique dans la Ville Blanche.

Adresse : 6 Rue de la Mer de Chine,
Ain Diad - 20000 Casablanca
Téléphone : +212 (0) 5 22 79 71 75

Horaires : Lundi à samedi : 20h00 - 2H00

Fermé le dimanche

Facebook : <https://www.facebook.com/LeBoudoirCasablanca/>

Instagram : <https://www.instagram.com/leboudoir.show>



L'incontournable des Chefs Glaciers



RENCONTREZ DE NOUVEAUX PARTENAIRES D'AFFAIRES

Plus de 6500 contacts potentiels

SARA 2019

DU 22 NOV. 2019
AU 01 DEC. 2019
PARC EXPO
ABIDJAN

**La 5e édition SARA 2019, c'est un SARA
plus innovant avec plus de visibilité
et plus d'opportunités d'affaires.**



Professionnels, exposants, bénéficiez d'une plateforme d'exposition inédite, participez à des panels et à des afterworks encore plus enrichissants, nouez des partenariats B2B et boostez votre chiffre d'affaires.

Pour nous rejoindre ou concrétiser l'achat de votre stand, vous pouvez nous appeler au :
(+225) 22 43 16 92 / (+ 225) 49 49 40 40.

ORGANISATEURS



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU DÉVELOPPEMENT RURAL
MINISTÈRE DES RESSOURCES ANIMALES ET HALIEUTIQUES
MINISTÈRE DES EAUX ET FORÊTS



SPONSORS



Olam

Cargill

PARTENAIRES



(+225) 22 43 16 92
(+225) 49 49 40 40
www.sara.ci