

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

RSE ET ISO 26000

UN ATOUT POUR LES PME

SALONS AU MAROC

SIDATTES - POLLUTECH - SIAB EXPO



Filière Dattes

Moteur de l'économie oasienne



Logistique et marchés agricoles

Développement des marchés d'exportation



Bilan

France Export Céréales



التجاري وفا بنك
Attijariwafa bank

Croire en vous



INDUSTRIELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE BESOIN DE FINANCEMENT POUR PROGRESSER ? NOUS AVONS UN PLAN

PLAN ENTREPRISE



Avec Plan Entreprise, Attijariwafa bank place le financement au cœur de sa stratégie pour booster votre développement. Son offre Plan El Kheir, spécifiquement adaptée à votre secteur, vous permet d'accéder à toute une gamme de solutions pour financer vos investissements, couvrir vos besoins de fonctionnement, accompagner l'exécution de vos marchés ou encore optimiser vos délais de paiement, mais aussi de bénéficier d'un accompagnement personnalisé, de conditions privilégiées, de solutions bancaires sur-mesure, de conseil et de mise en relation d'affaires. Toutes les expertises d'un véritable partenaire à votre service !

GRUPE ATTIJARIWAFABANK, PREMIER FINANCEUR DE LA TPME AU MAROC

ÉDITO

Les salons et les foires sont des moyens de communication hors médias qui permettent aux entreprises de présenter leurs produits, leurs savoir-faire à un large public de professionnels. Il s'agit d'un phénomène qui se développe de plus en plus notamment au Maroc. De nombreux salons très connus, comme par exemple le SIAM ont acquis une renommée internationale. Mais il n'est pas le seul. Pollutec Maroc qui a lieu du 30 octobre au 2 novembre, salon international professionnel des équipements, des technologies et des services de l'environnement au Maroc, confirme son positionnement d'évènement référentiel pour les professionnels en favorisant la synergie entre les différents décideurs et acteurs économiques du secteur. Et n'oublions pas Sidattes qui met en avant le rôle majeur de la filière phoenicicole et fait pendant quelques jours d'Erfoud, la capitale de la datté!

D'autres salons, plus récents, ont également acquis une belle notoriété à l'image du Salon National des Céréales et Légumineuses (SNPCL) de la province de Berrechid qui aura lieu du 30 octobre au 3 novembre ou encore le SIAB Expo Maroc, du 13 au 16 novembre, évènement destiné aux professionnels du secteur de l'industrie alimentaire pour notamment promouvoir leurs activités et leurs produits... Pour ne citer qu'eux.

Resagro s'associe également à des évènements hors de nos frontières comme Sipsa Filaha, salon international de l'agriculture, de l'élevage et de l'agroéquipement qui vient de se terminer à Alger, les Rencontres Africa, évènement business pour réussir en Afrique, organisées conjointement en octobre au Maroc et au Sénégal, Africa Agri Forum, les 20 et 21 novembre prochain à Libreville et Sara 2019, le plus grand

N°99

rendez-vous de l'économie agricole en Afrique de l'Ouest, du 22 novembre au 1er décembre à Abidjan.

Tous ces salons et évènements permettent aux exposants d'accroître leur notoriété, d'enrichir leurs fichiers clients et de développer une image dynamique vis-à-vis de leur clientèle.

Resagro est présent à tous ces salons, soit en partenariat soit en couverture médiatique afin de vous donner le programme des festivités et un compte rendu après l'évènement.

Ce numéro est largement consacré à ces rencontres intra et inter professionnelles. Vous y découvrirez également un reportage sur le RSE et l'ISO 26000 de plus en plus prisé par le PME, un compte-rendu sur l'atelier de clôture du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agro-alimentaires et de Terroir au Maroc (PAMPAT) et notre deuxième volet consacré à la logistique des marchés agricoles.

Un numéro très riche où chacun pourra y trouver l'information dont il a besoin.

Bonne lecture.



Alexandre DELALONDE

Resagro magazine

Imprimeur

IMPRIMEUR IDÉALE, CASABLANCA

TÉL. : (+212) 522 60 05 57

IMPRIMÉ AU MAROC - PRINTED IN MOROCCO.

Compad, agence de communication

BP 20028 HAY ESSALAM

C.P - 20203 - CASABLANCA

TÉL. / FAX : (+212) 522 24 22 00

E-MAIL : CONTACT@RESAGRO.COM

SITE INTERNET : WWW.RESAGRO.COM

RC :185273 - IF: 1109149

ISSN DU PÉRIODIQUE 2028 - 0157

DATE D'ATTRIBUTION DE L'ISSN JUILLET 2009

DÉPÔT LÉGAL : 0008/2009

TOUS DROITS RÉSERVÉS.

Alexandre Delalonde

DIRECTEUR DE PUBLICATION

Claude Vieillard

RÉDACTEUR EN CHEF

Service commercial

CONTACT@RESAGRO.COM

TÉL. : (+212) 522 24 22 00

(+212) 672 22 76 10

(+212) 672 22 76 58

Yves Hazette

CONSULTANT PUBLICITAIRE

(+212) 672 70 42 08

YVES.RESAGRO@GMAIL.COM

Mohamed El Allali

DIRECTEUR ARTISTIQUE

CHEF DE PROJETS WEB

Dominique Pereda

CORRESPONDANTE FRANCOPHONE

DPEREDA@RESAGRO.COM

PEREDA.RESAGRO@GMAIL.COM

Fanny Poun

CORRESPONDANTE ANGLOPHONE

FANNY@RESAGRO.COM

Laetitia Saint-Maur

CORRESPONDANTE HISPANO-
PHONE

LAETITIA@RESAGRO.COM

Noureddine Malak

RESPONSABLE DISTRIBUTION

SOMMAIRE

- 03 Edito
- 06 Périscope
 - 12 Préventica International
 - 14 SIAB Expo Maroc
 - 16 Pollutec Maroc
- 20 Les rencontres franco-marocaines des céréales
- 22 RSE et ISO 26000
- 28 La filière dattes
- 34 Atelier de clôture du projet PAMPAT
- 38 Logistique et marchés agricoles (2ème partie)
- 18 Notre sélection de produits
- 44 Notre sélection de matériels
- 46 Recettes selon Thermomix TM5
- 48 Les News
- 54 Le Programme du 10YFP sur le Tourisme Durable
- 60 Business à... Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa
- 62 Marchica Lagoon Resort à Nador
- 66 Le Boccaccio



BMCEBUSINESSONLINE

Entreprises, gérez en ligne toutes vos opérations courantes!

BMCE BUSINESS ONLINE est votre nouveau portail web de Global Banking qui vous permet de consulter et traiter instantanément vos opérations domestiques et internationales en toute sécurité.



bmcebusinessonline.com
05 22 49 85 85

BMCE BANK OF AFRICA
البنك المغربي للتجارة الخارجية لإفريقيا



MAHINDRA

BIENVENUE AU MAROC

Comicom ouvre les portes de ses deux showrooms à Casablanca pour la commercialisation des véhicules Mahindra. L'un est situé sur la route desserte des usines, sur l'autoroute Casablanca-Rabat, et l'autre en centre-ville au 24, boulevard Félix Houphouët Boigny. Conçus pour porter l'expérience Mahindra à un niveau supérieur, les nouveaux showrooms siège et centre-ville offrent des superficies d'exposition respectives de 900 m² et 400 m². Ils proposent un environnement moderne entièrement dédié à l'accueil et à la satisfaction client. Le service après-vente de Mahindra, conforme aux standards de la marque, est quant à lui géré par une équipe de professionnels de l'automobile formée par le constructeur. Il dispose de l'équipement, de l'outillage et du matériel de diagnostic nécessaires à tout type d'entretien et de réparation. Comicom met également à la disposition de ses clients des véhicules de démonstration, afin de leur permettre d'apprécier les performances du modèle de leur choix.

Les ouvertures des showrooms de Casablanca seront suivies en 2020 par l'implantation de nouvelles succursales dans les villes de Rabat, Marrakech, Agadir et Tanger. D'ici cinq ans, Comicom prévoit de couvrir l'ensemble du territoire avec 15 succursales, dotées chacune de l'ensemble des installations et équipements pour répondre au mieux aux attentes de sa clientèle.



SIPSA-FILAHA 2019

UN CHALLENGE RÉUSSIT

Le 10 octobre le SIPSA-FILAHA clôture la 19^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Agroéquipement qui a eu lieu à Alger en Algérie. Réunissant, un carrefour d'affaire unique de 450 exposants, dont 57% internationaux, originaires d'une trentaine de pays, le SIPSA FILAHA s'affirme comme le rendez-vous privilégié des investisseurs, dans ce secteur où la dynamique est encouragée par une politique nationale de «promotion des exportations hors hydrocarbures» et d'une volonté de relever le défi d'une sécurité alimentaire et sanitaire durable. Malgré un contexte économique difficile, le SIPSA FILAHA 2019, a drainé plus de 23.000 visiteurs, qui se sont déplacés pour concrétiser leurs projets agricoles, témoignant ainsi que l'agriculture demeure un secteur attractif pour les investissements.



Rendez-vous en octobre 2020 pour célébrer le 20^{ème} anniversaire du «SIPSA-FILAHA».

CENTRALE DANONE

CHANGEMENT DE PDG

Mme Nathalie Alquier est nommée au poste de Président-Directeur Général de Centrale Danone à compter du 1^{er} novembre 2019, en remplacement de M. Didier Lamblin qui part à la retraite après une longue carrière de 40 ans au sein de Danone au «cours de laquelle il a contribué avec professionnalisme et engagement dans de nombreux pays et en particulier au cours des quatre dernières années au Maroc», annonce un communiqué de Centrale Danone.

Agée de 54 ans, diplômée de HEC Paris, Nathalie Alquier a plus de 30 ans d'expérience dont 21 ans au sein de Danone. Avant sa nomination au poste de PDG de Centrale Danone, elle occupait la fonction de General Manager pour Danone en Ukraine depuis août 2017, «où l'accélération de la croissance a été une de ses réussites majeures».

«Je suis très heureuse de rejoindre Centrale Danone. Dans le cadre de mes futures fonctions, je suis impatiente de travailler avec les équipes internes ainsi qu'avec nos partenaires et me mettre à l'écoute des consommateurs. Au nom de Danone et aussi personnellement, je souhaite remercier Didier Lamblin pour sa vision, son leadership et son engagement. En tant que PDG de Centrale Danone, il a créé des fondations solides qui vont permettre à l'entreprise son développement et sa croissance futurs», déclare Nathalie Alquier.



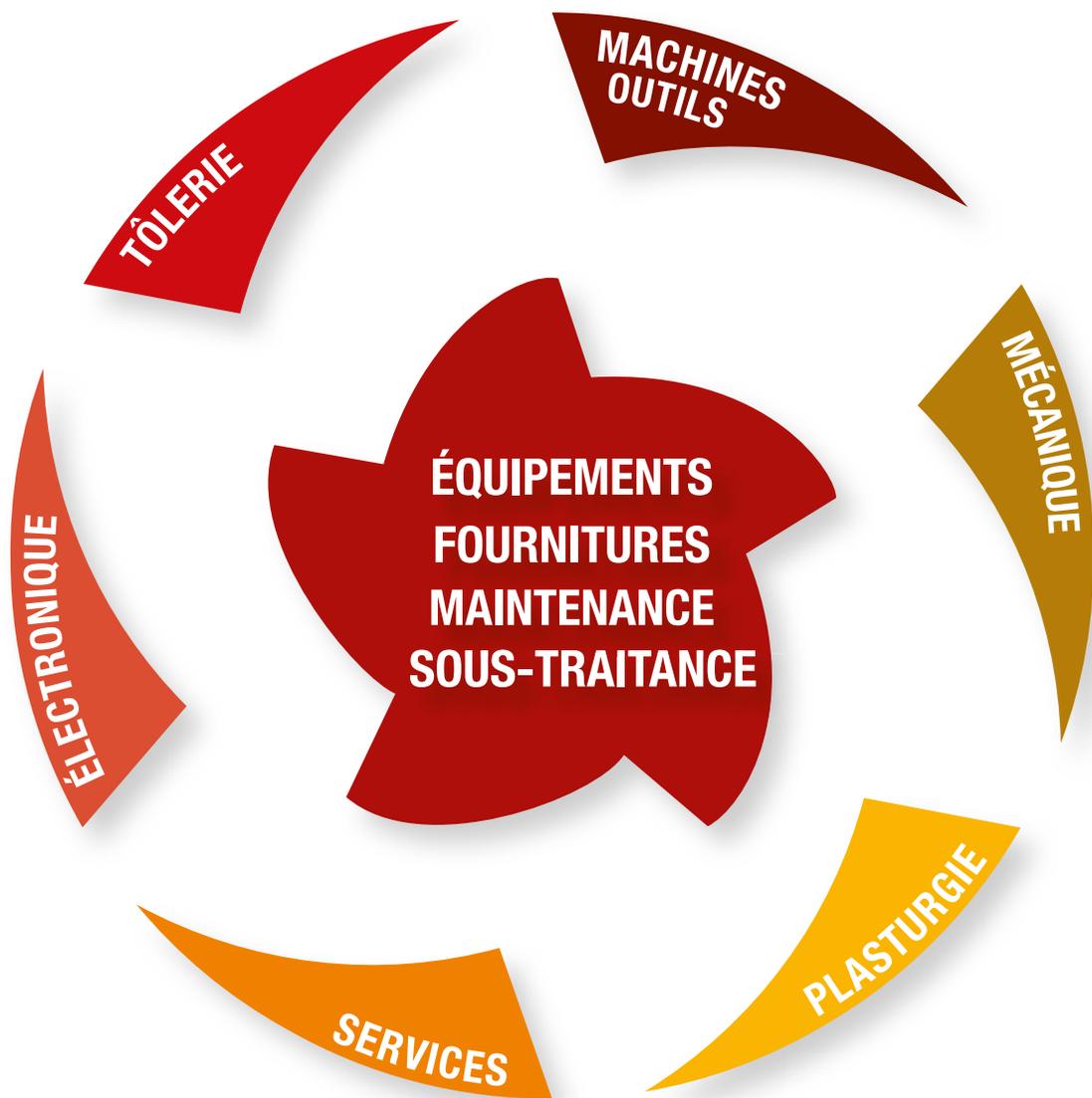
corporate.danone.ma

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

Organisé par :

 Reed Exhibitions

SUCRE

L'ISO ANTICIPE UN DÉFICIT

En 2019/2020, le déficit sucrier du marché mondial est prévu pour atteindre 4,76 millions de tonnes sur fond de contreperformance de certains poids lourds du secteur. L'annonce a été faite, lundi dernier, par l'Organisation internationale du sucre (ISO).

D'après l'organisation, l'Inde verra une chute de son stock à 28,3 millions de tonnes contre 33 millions de tonnes, un an plus tôt. La Thaïlande enregistrera, de son côté, une production en baisse de 10 % à 12,9 millions de tonnes. Ces différentes baisses au niveau des deux pays feront reculer la production mondiale de 2,3 % à 171,98 millions de tonnes. Dans le même temps, la consommation globale devrait s'établir à 176,74 millions de tonnes, soit une légère

hausse de 1,3 %, qui reste toutefois en dessous de la croissance moyenne observée jusqu'en 2016/2017 (1,8 %).

Si habituellement, le déficit du marché a tendance à faire remonter les cours, l'ISO affiche un optimisme prudent.

En effet, d'après certains analystes, les stocks mondiaux de sucre déjà considérables pourraient encore augmenter, en raison des évolutions dans de nombreux pays.

Alors que la faiblesse du réal brésilien pourrait inciter les exportateurs à écouler leurs cargaisons sur le marché, l'Inde a approuvé de nouvelles subventions à l'export.



Espoir Olodo © Agence Ecofin

CONTRAT

LMPS GROUP & ORABANK

LMPS Group, leader marocain des métiers de la Cybersécurité a signé un important contrat de conformité PCI DSS (PaymentCardIndustry Data Security Standard) avec le groupe Orabank, un acteur bancaire de référence présent en Afrique de l'Ouest et du Centre.

En vertu de ce contrat, LMPS accompagnera Orabank dans la sécurisation et la protection des données des cartes bancaires de ses 430.000 clients, depuis le canal de contact jusqu'aux systèmes de traitement. LMPS aura dans ce cadre la charge de conduire les douze filiales d'Orabank (Bénin, Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Gabon, Guinée, Guinée Bissau, Mali, Mauritanie, Niger, Sénégal, Tchad et Togo) vers la certification PCI DSS, qui est la norme de sécurité de l'industrie des cartes de paiement.



www.lmps-group.com/fr
www.orabank.net/fr

BADEEL

LA LLD NOUVELLE GÉNÉRATION

La rentrée 2019 démarre sous les meilleurs auspices pour les automobilistes, particuliers, professions libérales qui envisagent de changer de véhicule ou les entreprises, spécialement celles qui ont de faire évoluer leurs parcs.

Badeel, le nouvel opérateur de Location Longue Durée (LLD) crée l'événement en lançant, auprès des particuliers et des entreprises, le smartlease nouvelle génération. En effet, pour la première fois au Maroc et en exclusivité, Badeel offre la garantie d'échanger, tous les 15 mois et sur toute la durée du contrat, le véhicule utilisé contre un véhicule neuf, en plus d'un parcours et d'une expérience client inédits.

Avec les formules Emteelak et Feeyz vous disposez d'un véhicule en toute tranquillité, maîtrisez parfaitement vos budgets et profitez des dernières innovations technologiques proposées par les constructeurs automobiles.

Avec Badeel, l'accès à la mobilité s'accompagne d'une offre parfaitement claire et transparente, sûre et modulable, en parfaite adéquation avec nos modes de vie évolutifs et les technologies en transformation perpétuelle.



Contacts : www.badeel.ma - 05 29 00 02 30
Facebook : @badeelmaroc
Instagram : @badeel_maroc

RENCONTREZ DE NOUVEAUX PARTENAIRES D'AFFAIRES

Plus de 6500 contacts potentiels

SARA 2019

DU 22 NOV. 2019 AU 01 DEC. 19
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



PARTENAIRES



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

SALON

DB SCHENKER À AEROSPACE MEETINGS

Le groupe DB Schenker va participer pour la première fois au salon international de l'aéronautique Aerospace Meetings Casablanca prévu le 29, 30 et 31 octobre 2019 au sein de l'IMA Institut des Métiers de l'Aéronautique. Aerospace Meetings Casablanca permet de développer les relations d'affaires entre les industriels de l'aéronautique. Constructeurs, équipementiers, l'ensemble des grappes de sous-traitance ou fournisseurs de services internationaux se rencontrent. C'est une véritable plateforme d'échanges et de rencontres. L'événement offre une remarquable opportunité d'identifier des partenaires, des clients ou des fournisseurs potentiels. Fort de ses 2.000 agences dans le monde, le groupe DB Schenker sera présent pour vous accompagner et présenter toutes les solutions de transport et logistique.



Du 29 au 31 octobre 2019 - IMA Casablanca

BISCUITS

UNE USINE POUR EDITA FOOD INDUSTRIES

Le groupe égyptien Edita Food Industries construira au Maroc, une usine de fabrication de biscuits dans la ville de Berrechid, en partenariat avec l'entreprise Dislog. Cette dernière est présente dans la distribution des produits de grande consommation. La convention d'investissement a été paraphée le 16 octobre dernier entre Moulay Hafid Elalami, ministre de l'Industrie, du Commerce, de l'Economie verte et numérique et Hani Berzi, président-directeur général du groupe. Cette unité industrielle d'un coût de 200 millions de dirhams marocains (20,8 millions \$) sera administrée par la filiale locale du groupe Edita Food Industries Morocco.

Le financement qui proviendra de la Société financière internationale (SFI) devrait permettre à Edita d'étoffer son portefeuille de produits et réaliser éventuellement des acquisitions.

L'usine devrait permettre de créer 700 emplois directs. Fondée en 1996, Edita Food Industries est spécialisée dans la fabrication et la distribution de produits alimentaires emballés comme les croissants, les snacks salés, les gâteaux et les confiseries. Il a réalisé en 2018, un chiffre d'affaires de 3,77 milliards de livres égyptiennes (392 millions \$).

Espoir Olodo © Agence Ecofin

CACAO

BARRY CALLEBAUT INNOVE

Barry Callebaut AG, le leader mondial du chocolat et des produits à base de cacao haut de gamme, a dévoilé sa nouvelle gamme CacaofruitExperience à l'occasion d'un événement exclusif à San Francisco. Les produits de cette gamme, dernière preuve en date de la capacité d'innovation incomparable du groupe, mettent à l'honneur les arômes frais et fruités ainsi que la richesse naturelle de la cabosse de cacao et marquent l'avènement d'une toute nouvelle catégorie de produits et de boissons. Le groupe a également présenté au monde artisan le chocolat WholeFruit, délice frais et fruité issu à 100 % de la cabosse.

Des produits et boissons pour les jeunes générations

La gamme CacaofruitExperience permet d'éviter de jeter 70 % de la cabosse, comme c'est le cas habituellement, et d'exploiter au contraire le potentiel de ce fruit en l'intégrant en totalité dans les produits : ses fèves, sa cosse riche en nutriments, ainsi que sa pulpe et son jus frais et fruités. Les différents ingrédients de haute qualité ainsi produits peuvent être utilisés dans de nombreuses applications, des jus aux pâtisseries en passant par les smoothies, desserts glacés, snacks, sans oublier le chocolat.



Pour en savoir plus sur ce nouveau type de chocolat, rendez-vous sur : www.wholefruitchocolate.com

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. arexy.com - 03718 - 11096

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

EMBALLAGE

GPC INVESTIT

Référence des produits d'emballage en carton pour les secteurs agricole et industriel, GPC (Gharb Papier et Carton), filiale du Groupe Ynna, poursuit son développement et annonce un investissement de 115 MDH à Agadir en vue d'établir une nouvelle ligne de transformation avec extension de la manutention automatique, sur une superficie de 3 000 m².

Cette annonce intervient alors que GPC ambitionne de renforcer son rôle d'acteur majeur des plans Maroc Vert et Halieutis.

En ligne avec le Plan d'accélération industrielle 2014-2020, l'investissement de GPC fait suite à la convention signée en janvier 2018 devant Sa Majesté le Roi Mohammed VI. Il a notamment pour objectif de dynamiser l'écosystème « Industrie de papier et carton », et cela en vue de renforcer le rôle du secteur de l'emballage papier / carton dans la stratégie de développement de l'économie nationale.

GPC prévoit de créer une quarantaine d'emplois directs.



www.gpccarton.com

FORMATION

AVICULTURE

La Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole au Maroc -FISA a remporté l'appel à proposition de projet pour la formation en aviculture des opérateurs des pays d'Afrique de l'Ouest lancé par l'USGC (US Grains Council). La FISA était en compétition avec 3 universités nord américaines.

La cérémonie de signature du protocole d'accord s'est déroulée le vendredi 20 septembre 2019 à Avipole Casablanca du Zoopole d'Am Jemâa.

Ce protocole d'accord définit les axes de collaboration entre l'USGC et la FISA pour mettre en oeuvre des programmes de formation à Avipole Casablanca et dans les pays concernés au profit des opérateurs du secteur avicole des pays de l'Afrique de l'Ouest. Ce programme est doté d'un budget de près de 9 millions de DHS.

L'objectif de ce programme de formation est de soutenir le développement du secteur avicole moderne dans les pays de l'Afrique de l'Ouest et de promouvoir les bonnes pratiques de production et de conduite des exploitations avicoles.



www.fisamaroc.org.ma

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.



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

SALON

BILAN FACHPACK

Le salon allemand Fachpack, qui s'est tenu à Nuremberg en septembre, a rassemblé plus de 1.600 exposants dans le domaine de l'emballage, du conditionnement, du marquage-codage. Pour répondre aux attentes des industriels de l'alimentaire en matière d'emballages durables, cette édition a mis largement les emballages en papier-carton à l'honneur.

Dédié à toute la chaîne de l'emballage (packaging, matériaux, conditionnement, marquage/codage), le salon s'exposait dans 12 halls et accueilli près de 45.000 visiteurs. Parmi la multitude d'emballages exposés, les solutions «durables» sont largement mises à l'honneur.



CAFÉ

LE PLUS CHER DU MONDE

La cafétéria au Panama Ninety Plus a vendu un prototype de son café Gesha (Geisha) à Dubaï au prix de 10.000 dollars par kilo, un record mondial, battant ainsi son propre record de 2017 avec un prix fixé aux enchères à 5 001.50 dollars par kilo. Ce lot expérimental de café Gesha (Geisha) élaboré par le fondateur de Ninety Plus Joseph Brodsky a ravi l'entrepreneur émirati Ibrahim Al Mallouhi, fondateur du EspressoLab, qui le vendra au détail à 250 dollars la tasse. Les cafés prototypes font appel à une culture hautement contrôlée et à l'utilisation de souches de levure locales lors de fermentations à plusieurs étapes.



α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES



**Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
industrielles**

10, Avenue Tizi Ousli, 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



SIAB EXPO MAROC 2019

ALIMENTATION ET BOISSONS À L'HONNEUR!

Le SIAB EXPO MAROC est un événement destiné aux professionnels du secteur de l'industrie alimentaire pour la promotion de leurs activités et de leurs produits, pour renforcer les relations entre les professionnels et promouvoir l'industrie Agro-alimentaire marocaine et africaine.

Fort de la dynamique initiée lors de l'édition 2018, SIAB EXPO MAROC s'impose désormais comme le salon de référence du domaine de l'alimentation et des boissons au Maroc, en Afrique et dans le pourtour méditerranéen.

Entretien avec les responsables du salon

Dans quel contexte économique du secteur de l'industrie agroalimentaire au Maroc va s'ouvrir le SIAB 2019?

Comme vous le savez, le secteur agroalimentaire est un puissant levier de développement économique pour le Maroc et notre industrie agroalimentaire marocaine fait bien plus que nous nourrir, elle a une incidence économique sur presque tous les secteurs industriels, principalement les secteurs manufacturier, du transport et du commerce.

L'industrie agroalimentaire est très présente au Maroc. L'apport économique du secteur agricole est considérable, notamment par sa contribution au produit intérieur brut (PIB), à l'emploi dans toutes les régions du Maroc et aux revenus qui lui sont directement attribués, ce qui en fait un puissant levier de développement économique du pays. C'est pourquoi la 3ème édition de SIAB EXPO 2019 s'engage à mettre en avant la richesse et la diversité des produits "made in Morocco" ainsi que les dernières tendances et innovations du secteur aux visiteurs africain, européen et du Moyen-Orient.

Pourquoi avoir choisi la Chine comme invitée d'honneur?

La Chine en tant qu'invité d'honneur est un choix qui n'est pas été pris au hasard, mais en prenant en considération plusieurs aspects dont :

- Le fait que ce soit un pays où la culture culinaire a dépassé les frontières chinoises vers tous les pays du monde.

- La grande capacité de production et d'industrialisation des sociétés chinoises en matières de différents produits agroalimentaires.

- La technologie chinoise dans l'industrie agroalimentaire (Food processing, Packaging et PAI) très développée.

- Le volume des exportations chinoises vers le monde entier.

- La logistique chinoise qui reste l'une des meilleures dans le monde.

De plus le nombre d'entreprise chinoises participantes lors cette édition de SIAB EXPO, soit plus de 80 exposants, montre que la Chine est bien développée chez nous et intéressée par le marché Marocain.

A quoi est dû le succès de ce salon?

Cet événement qui se tiendra du 13 au 16 novembre 2019 à

SIAB EXPO MAROC est une plateforme B to B adéquate et cohérente pour créer, développer et présenter des solutions pour les acteurs et les amateurs de l'alimentation, en vous permettant de :

- Présenter vos innovations techniques et les dernières tendances

- Développer votre marché à l'international, en particulier au Maroc et en Afrique.

- Concentrer tous vos RDV d'affaires en même lieu.

- Proposer vos produits et services à un visitat professionnel ciblé.

La Foire Internationale de Casablanca sous l'égide du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts aura comme objectifs de renforcer la dynamique du secteur de l'industrie alimentaire et des boissons, d'accompagner les ambitieux programmes du Maroc en matière d'alimentation et d'industrie alimentaire et également de contribuer à la création d'une synergie entre les différents opérateurs du domaine, nationaux et internationaux, publics et privés.

SIAB EXPO MAROC offrira aux participants l'opportunité de rencontrer en 4 jours un nombre important de visiteurs professionnels et publics et de tisser de nouveaux liens avec des entreprises locales à la recherche de nouvelles opportunités professionnelles ainsi que de promouvoir l'alimentation, l'industrie alimentaire et les boissons.

Combien attendez-vous d'exposants et de visiteurs?

Lors de cette 3ème édition nous attendons la participation de 120 exposants nationaux et internationaux et à peu près de 10.000 visiteurs nationaux et internationaux.

Y aura-t'il des nouveautés pour cette édition?

Parmi les nouveautés de cette édition, on peut noter les nombreux cooking shows qui seront organisés dans chaque pavillon avec dégustation à l'intérieur des stands. Il y aura aussi l'organisation d'une série de conférences et tables rondes animées par des experts renommés.

Du 13 au 16 novembre 2019

Foire Internationale de Casablanca - siabexpo.com



Pourquoi exposer?

- Optimiser votre visibilité et notoriété.
- Exposer vos nouveaux produits et services.
- Développer et promouvoir le secteur de l'agroalimentaire au Maroc et en Afrique.
- Promouvoir les nouveaux produits innovants du marché.
- Développer votre réseau au Maroc et en Afrique avec de très importantes rencontres grâce aux rendez-vous d'affaires.
- Participer à des conférences et tables rondes animées par des experts de renommée.
- Aider les PME à mieux entamer le marché international et d'augmenter leurs exportations avec des programmes riches et divers.

Pourquoi visiter?

Vous êtes professionnel de la distribution, de la restauration, la boulangerie, la pâtisserie, la glacerie, la confiserie, la chocolaterie, des boissons, la boucherie, la charcuterie, la poissonnerie, traiteur, épicier, vendeur de fruits et légumes, de produits laitiers, de volaille & gibiers,... SIAB EXPO MAROC est fait pour vous ! Vous y trouverez de nombreuses solutions et sources d'inspiration.

Le salon se distinguera également par sa qualité professionnelle et notamment par son degré d'internationalisation, dû notamment au fort investissement du salon en matière de promotion extérieure.





POLLUTEC MAROC

11 ANS AU SERVICE DE L'ENVIRONNEMENT

Sous l'égide du Secrétariat d'Etat auprès du Ministre de l'Energie, des Mines et du Développement Durable, chargé du Développement Durable, la 11ème édition du salon Pollutec Maroc, salon international des équipements, des technologies et des services de l'Environnement se tiendra du 30 octobre au 02 novembre 2019 à la foire internationale de Casablanca en face de la mosquée Hassan II.

Salon de référence dédié aux professionnels de l'Environnement, Pollutec Maroc reste fidèle à sa vocation initiale de soutien de la démarche volontariste du Royaume en matière d'environnement et de développement durable. Il a pour mission de dynamiser les rencontres et les échanges entre les acteurs marocains, africains et internationaux d'un marché en pleine expansion.

Pollutec Maroc 2019 propose à plus de 6.000 visiteurs professionnels décisionnaires et acteurs économiques nationaux et internationaux opérant dans le domaine du développement durable, de l'écologie et de l'environnement, une offre de solutions complète, diversifiée et de qualité pour réduire leur impact environnemental, améliorer la performance de leurs établissements ou anticiper leurs démarches de développement.

200 éco-entreprises de 14 pays seront présentes, sur 10.000 m² d'exposition et d'animation, dont les leaders du marché dans tous les secteurs : Air, Energie, Gestion des déchets, Recyclage et Valorisation, Gestion des Risques, Bâtiment vert, Sites et Sols pollués, Eau Potable et Assainissement, Analyse-Mesure-

Contrôle, Développement Durable, Organisme et institut de recherche, Bureau d'étude. A noter que l'offre étrangère sera cette année encore très dynamique avec en particulier 4 pavillons européens significatifs (France, Italie, Allemagne et Pays-Bas).

Focus Afrique

Le rayonnement du salon vers le continent Africain se poursuit dans le but de favoriser les collaborations entre les pays à fort potentiel et ceux offrant des solutions pouvant répondre aux besoins du continent Africain. Pour sa 11ème édition, le salon mettra en lumière les Pays de la CEDEAO, avec la visite de plusieurs délégations officielles, porteuses de projets et d'investissements dans le domaine de l'environnement en mettant à leur disposition un lieu de rencontres et de mise en relation.

Date inédite

La 11ème édition du salon Pollutec Maroc sera organisée en concomitance avec la 8ème édition du salon Maroc Industrie Expo, le Rendez-vous Industriel du Maroc dédié aux machines, aux équipements, à la maintenance et aux services pour l'industrie.



Un Salon riche en événements

Pollutec Maroc propose à nouveau un large programme de conférences ciblées, et accueillera :

- La 8ème édition du Symposium « Territoires Durables », orchestrée par le Secrétariat d'Etat auprès du Ministre de l'Energie, des Mines et du Développement Durable, chargé du Développement Durable.

- La remise des quatrièmes trophées Cleantech menée par le Secrétariat d'état chargé du développement durable dont le but est de récompenser l'énergie et l'ingéniosité des jeunes startups marocaines.

- La 2ème édition du Pitch Ring permettant aux exposants de présenter, sur une scène au cœur du salon, devant les professionnels donneurs d'ordres, leurs produits, services, réalisations, appel à projets, innovation ou même une success story.

- Pollutec TV, un plateau TV, au cœur du salon, qui diffusera en streaming, en direct et tout au long du salon, plusieurs émissions par jour en relation avec le secteur de l'environnement et du développement durable avec une retransmission de l'intégralité de la programmation sur les réseaux sociaux.

- L'Espace Startups qui mettra en lumière les porteurs de projets novateurs et encouragera les startups innovantes et impliquées dans le développement durable, non seulement au Maroc mais également en Afrique.



Du 30 octobre au 02 novembre 2019

Foire Internationale de Casablanca

Contact pour exposer : Sanaa.iguerwane@reedexpo.fr

- Ghita.chaouki@reedexpo.fr - +212 (0)522 465 450

Commande de badge :

www.badge-pollutec-maroc.com



Les secteurs

- Produits et Développement Durable
- Sites et Sols pollués
- Air
- Energie
- Déchets-Recyclage-Dév durable
- Eclairage Urbain
- Eau et Eaux pollués
- Analyse-Mesure-Contrôle
- Prévention et Gestion des Risques
- Organisme, Administration
- Mobilier Urbain
- Bâtiment vert



PASQUIER

Le Fraise Coco

Une recette originale sublimée par l'association de la fraise et de la noix de coco. Cet entremets, composé d'un croustillant noix de coco est associé à une mousse au bon goût de fraise, sans arôme (46 % de fraises dans la recette). Une recette qui se différencie par son contraste de textures : moelleux du biscuit, croustillant noix de coco, onctuosité de la mousse et de la compotée de fraises.



JACQUES VABRE

Café bio

Jacques Vabre surfe sur le boom du bio en lançant un café moulu de 250 g porté par sa marque cœur de marché Nectar. La gamme démarre avec deux codes (Guatemala et Indonésie).



DANONE

X-tra

Un format généreux (X-tra size) pour les grandes faims (X-tra faim), des ingrédients nobles (X-tra bon), une recette naturelle, le tout grâce au meilleur lait marocain.



CENTRALE DANONE

Centrale Ta9alid Bladi

Jacques Vabre surfe sur le boom du bio en lançant un Cette gamme s'inspire des traditions culinaires marocaines et des arômes qui font leurs spécificités. Deux saveurs ont été choisies pour cette gamme, à savoir : l' incontournable fleur d'oranger et le fameux gâteau à la noix de coco.

Centrale a également imaginé un emballage agrémenté de motifs géométriques qui rappellent le Zellige traditionnel marocain.



HARIBO

Squidgies

Haribo enrichit sa gamme de trois nouvelles références en valorisant l'absence de colorants artificiels en facing.

Outre des gélifiés en forme de ver de terre, (Worms) et une déclinaison caramel et fruits de Maoam stripes, le confiseur innove avec Squidgies, des petits cubes originaux dont la texture évoque un mix de gélifié aéré et pâte à mâcher.



BONDUELLE

Riz de légumes

Cet automne, le spécialiste des légumes surgelés et en conserve continue à déployer les déclinaisons autour des légumes avec sa gamme "à déguster comme du riz".

Bonduelle lance au rayon surgelé, une nouvelle coupe de légumes pour réinventer les recettes du quotidien. La gamme se compose de trois références de 400 g : chou-fleur, brocoli et duo de carottes.



PAYSAN BRETON

Crêpes au fondant et morceaux de chocolat

Des crêpes à déguster n'importe où, fourrées avec du fondant et des pépites de chocolat de qualité, on craque !

Retrouvez tout le plaisir des crêpes et d'un délicieux nappage chocolat. Sans conservateur.



L'incontournable
des
Chefs Glaciers



Delice
Gaufrettes roulées
Cigares



LES RENCONTRES 2019 FRANCO-MAROCAINES DES CÉRÉALES

France Export Céréales a organisé le mardi 08 octobre 2019 à l'hôtel Hyatt Regency de Casablanca : «Les rencontres 2019 franco-marocaines des céréales»



Ce rendez-vous annuel des deux filières céréalières, s'est déroulé sous le parrainage de S.E. Mme Hélène LE GAL, Ambassadrice de France au Maroc. La séance fut présidée par M. Philippe HEUSELE, Président de France Export Céréales. Cet évènement a rassemblé plus de 300 participants, dont plus de 50 venus de l'étranger : de nombreux experts (traders internationaux, marchands de matériels, experts techniques, Institutionnels) des filières céréalières marocaines et européennes étaient présents.

Cette année, la France a engrangé la deuxième meilleure récolte de blé de son histoire, avec 394 millions de quintaux de blé tendre et des rendements (moyenne nationale) de 78,6 quintaux/hectare. Quantité et qualité sont au rendez-vous et Benoît Méléard, de l'institut technique français Arvalis a précisé les éléments qualitatifs de cette nouvelle récolte. Des blés secs (moyenne nationale de 12,1%), avec de très bons poids spécifiques (79,5Kg/hl) et des taux de protéines (86% de la production > 11%) en phase avec la panification marocaine. Les rendements en farine des meuniers devraient être très bons ! A t'il déclaré.

Pour le Maroc, 2019 restera comme une mauvaise année céréalière, puisqu'il subit une baisse importante de sa production, moins 49% par rapport à 2018. Le marché mondial est bien approvisionné pour répondre à la demande marocaine et les prix sont bas. La France devrait être très présente cette

année et les opérateurs présents tablent sur des importations marocaines de blé tendre d'environ 3,8 millions de tonnes dont l'hexagone pourrait fournir 65%, soit 2,5Mt.

Au cours de cette matinée de travail, plusieurs sujets d'actualité ont été évoqués, tout d'abord, la création récente d'une école de boulangerie, grande première au Maroc. Cet institut est le fruit d'une coopération maroco-française, entre les fédérations professionnelles de la boulangerie, de la meunerie et France Export Céréales. Installée sur la plate-forme du centre technique des céréales à Ain Sebâa, cette école accueille actuellement sa première session de formation professionnelle en boulangerie-viennoiserie. 11 élèves, dont deux femmes, suivent un programme d'études pratiques de 6 mois qui débouchera pour eux sur un diplôme transnational car l'école est en partenariat avec l'Institut National français de la Boulangerie-Pâtisserie, INBP, qui validera les acquis de ces élèves.

Cette coopération technique ne se limite pas aux échanges France-Maroc, puisque l'IFIM (école de meunerie de Casablanca) accueille en ce moment des techniciens de moulins d'Afrique Sub-Saharienne bénéficiant d'une formation à la meunerie financée par France Export Céréales. Ces 11 personnes, issues de 10 sociétés exerçant dans 5 pays africains ont pu assister à ces rencontres 2019 franco-marocaines des céréales et témoigner de la coopération Sud-Sud entre la France, le Maroc et l'Afrique Sub-saharienne.



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



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

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

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

Assaisonnements et mélanges d'épices végétales.



Marinades liquides et en poudre.



Épices et herbes naturelles hygiénisées, entières et moulues.



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

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

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

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

RSE & NORME ISO 26000

MOTEUR DE L'ÉCONOMIE OASIENNE

La RSE fait maintenant partie des préoccupations majeures des entreprises. Cela questionne toutefois sur le management stratégique qu'elles doivent adopter pour mettre en œuvre leur démarche RSE. La norme ISO 26000, publiée en novembre 2010, ambitionne justement de proposer des lignes directrices aux organisations voulant mettre en œuvre une démarche RSE.



Peut-on continuer à produire, à vendre sans se préoccuper des conséquences de ses actes sur le devenir du monde et notamment des générations futures ?

La responsabilité sociétale est la contribution des organisations - entreprises, collectivités, associations, syndicats... - au développement durable. Elle est une démarche de progrès qui s'inscrit dans une recherche de performance globale. Elle pousse à remettre en question les pratiques de celles qui s'y engagent et incite à travailler différemment.

L'organisation, fondamentalement incluse dans notre société, ne peut vivre en autarcie et rester indifférente aux problèmes économiques, sociaux ou environnementaux qui se posent. Une démarche ISO 26000 peut ainsi constituer un formidable levier de croissance pour elle : nouveaux clients, nouveaux marchés...

Définition simple de la norme ISO 26000

Publiée en 2010 par l'Organisation internationale de normalisation, la norme ISO 26000 établit les principes, thèmes et lignes de force du concept de responsabilité sociétale (ou responsabilité sociale), ainsi qu'une méthode de mise en application destinée à tout type de structure (entreprise, ONG, collectivité, syndicat...). ISO 26000 est en cela en phase avec la définition de la Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE) telle qu'elle a été définie en 2001 par l'Union Européenne. Bien souvent, la norme ISO 26000 est au cœur de la stratégie RSE des entreprises.

ISO 26000 et RSE : questions centrales et champs d'application

Toute organisation privée ou publique souhaitant établir le périmètre de sa responsabilité sociétale selon les critères de la norme ISO 26000 doit amorcer une réflexion sur un axe composé de 7 questions centrales :

- La gouvernance de la structure
- Les Droits de l'Homme
- Les conditions et relations de travail
- La responsabilité environnementale
- La loyauté des pratiques
- Les questions relatives au consommateur et à la protection du consommateur
- Les communautés et le développement local

Chacune se subdivise en plusieurs domaines d'action qui peuvent différer ou se recouper d'une question centrale à l'autre. Sur chacune de ces questions, l'ISO 26000 propose des lignes directrices et un guide permettant à l'organisation de s'évaluer, de se fixer des objectifs d'amélioration, et de les atteindre.

Les lignes directrices pour la mise en œuvre de la norme internationale ISO 26000 s'appliquent quant à elles aux champs suivants :

- Concepts, définitions et terminologie de la responsabilité sociétale



- Origines, orientations et caractéristiques de la RS
- Principes et pratiques relatifs à la responsabilité sociétale
- Questions centrales et domaines d'action de la RS
- Intégration, mise en œuvre et promotion de comportements responsables dans l'ensemble de la structure et via les réseaux d'influence
- Inventaire des différentes parties prenantes et mise en place d'un dialogue
- Communication active sur les engagements et performances en matière de RS

ISO 26000 et développement durable

Le concept de développement durable se décline en complémentarité dans 3 registres : économique, social et environnemental. Les règles préconisées par ISO 26000 peuvent donc être considérées comme une contribution majeure au développement durable pris dans sa globalité. Toute stratégie conforme aux préceptes de la responsabilité sociétale agit en effet de façon transversale et génère des apports significatifs tant en matière d'économie raisonnée que de bien-être social et de préservation de l'environnement.

ISO 26000 et certification

Il n'y a pas à proprement parler de certification ISO 26000. Il s'agit avant tout d'une norme de recommandations qui fournit un cadre de réflexion et d'action. L'ISO 26000 est conçue comme un guide souple et non comme une norme. Cela signifie que l'ISO 26000 donne à l'organisation des lignes directrices, des conseils et une méthode pour définir et agir sur sa responsabilité sociétale, mais elle ne fixe pas d'objectif à atteindre qui puisse justifier une certification.

Sa mise en œuvre peut cependant conduire à une démarche de certification ISO 9001 (management de la qualité) et/ou ISO 14001 (management environnemental), normes avec lesquelles elle entretient un rapport de complémentarité dans la plus absolue compatibilité.

Efficacité et évaluation de la norme ISO 26000

La norme ISO 26000 ne donnant pas lieu à une certification à proprement parler, il est difficile d'évaluer son efficacité de manière précise et chiffrée. Néanmoins en donnant des clés pour gérer sa responsabilité sociétale aux organisations, l'ISO 26000 permet à ces dernières d'ancrer et de pérenniser une démarche RSE structurée. C'est donc un outil utile pour les organisations qui veulent évaluer l'état de leur RSE, définir leurs lignes d'actions et mettre en place des procédures.

La RSE coûte chère !!

La RSE c'est avant tout un investissement à moyen et long terme. Il faut plutôt raisonner par retour sur investissement. Le coût de la « non responsabilité » a montré que ses conséquences et ses impacts coûtent beaucoup plus cher pour l'entreprise.



Outils liés à la Norme ISO 26000

Il existe néanmoins des évaluations qui sont basées sur l'intégration de l'ISO 26000 et qui permettent de mesurer la contribution d'une organisation au développement durable via l'engagement RSE de la norme ISO 26000. Il s'agit notamment de l'AFAQ 26000 et de l'offre VIGEO 26000. Un outil de diagnostic basé sur la définition de la RSE dans l'ISO 26000 a également été développé par l'association Diag26000. Le Label LUCIE a également lancé un système d'auto-évaluation basé sur l'ISO 26000, LUCIE26000, 100% aligné sur la norme et constituant un outil pour progresser par rapport aux lignes directrices de la norme ISO 26000.

La norme ISO 26000 pour les PME ?

L'une des critiques qui est souvent formulée à l'encontre de la norme ISO26000 est qu'elle serait peu adaptée au contexte de petites organisations ou de TPE/PME. En effet, l'inscription dans une démarche ISO 26000 nécessite pour les organisations un certain nombre de moyens, notamment financiers, mais aussi en termes de temps et de personnel. Pour beaucoup de petites organisations, l'ISO 26000 est perçue comme une démarche trop lourde ou trop complexe, difficile à mettre en lien avec des bénéfices à moyen terme.

Néanmoins, il existe de nombreux outils spécialement conçus pour les PME et qui permettent de se lancer dans une démarche RSE similaire à celle proposée dans la norme ISO 26000. Ainsi, l'outil SCORE RSE permet aux PME de mesurer leur engagement RSE. La norme BNQ21000 est aussi un outil comparable à l'ISO 26000 mais destiné spécialement aux PME.

Où se procurer la norme ISO 26000 ?

Le texte intégral de la norme ISO 26000 peut être acquis en téléchargement payant via le magasin en ligne de l'ISO ou la e-boutique de l'AFNOR (Association française de normalisation).

Label CGEM pour la Responsabilité Sociétale des Entreprises

Le Label CGEM pour la Responsabilité Sociétale des Entreprises est une distinction par laquelle la CGEM reconnaît l'engagement des entreprises en matière de RSE et son intégration dans leur stratégie managériale et leurs opérations quotidiennes.

C'est un outil mis à la disposition des entreprises qui souhaitent mesurer leur engagement RSE, progresser et faire connaître le progrès à leurs salariés, leurs partenaires et la communauté.

Le référentiel du Label CGEM est la charte de responsabilité sociétale de la CGEM.

Le dispositif du Label CGEM est multi-parties prenantes faisant

Quelle nuance entre développement durable et responsabilité sociale des entreprises (RSE) ?

La RSE est la contribution des entreprises au développement durable.

Le développement durable est une approche macro-économique qui engage les politiques des Etats alors que la RSE se rapporte à l'entreprise à l'échelle micro-économique.

appel pour son octroi à des cabinets externes pour l'évaluation des entreprises candidates et à un comité d'attribution indépendant pour statuer sur l'attribution du Label.

Charte RSE de la CGEM

La Charte RSE de la CGEM a été adoptée le 14 décembre 2006 par le Conseil National de l'Entreprise, organe statutaire et décisionnel de la Confédération.

Le projet de ladite charte a été soumis lors de son élaboration à une large consultation de différentes parties prenantes nationales et internationales : entreprises, ONG, partenaires sociaux, institutions internationales...

Cette charte définit les valeurs et les comportements que la Confédération promeut auprès des entreprises en prenant en considération les attentes de leurs différentes parties prenantes internes et externes pour la pérennisation de leur activité et l'amélioration de leur performance globale.

Cette charte est structurée en 9 axes d'engagement définissant chacun des objectifs de stratégie et de conduite managériale précis. Ces objectifs sont en phase avec les orientations et les lignes directrices de la norme ISO 26000. Ils satisfont pleinement à la législation nationale et sont rigoureusement conformes aux principes et objectifs énoncés à l'attention des entreprises par les normes publiques internationales, les conventions fondamentales, les grands traités environnementaux et les recommandations des Institutions internationales : l'Organisation des Nations Unies (ONU), Organisation Internationale de Travail (OIT), Organisation de Coopération et de Développement Economique (OCDE).

La charte RSE a été actualisée après consultation et adoptée par le Conseil d'administration de la CGEM en date du 31 Janvier 2017. La révision de la charte s'inscrit dans le cadre évolutif de la RSE qui a connu depuis 2006 des avancées notoires à l'échelle internationale.



SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI

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
+212 37 37 40 40
Royaume du Maroc



وزارة الطاقة والمعادن
والبيئة - قطاع البيئة
+212 37 37 40 40
الطاقة والمعادن - قطاع البيئة

Ministère de l'Energie, des Mines et de l'Environnement
Département de l'Environnement

 Reed Exhibitions Morocco

Une équipe à votre service:

Adil Karim Commissaire Général du Salon
Adil.karim@reedexpo.fr

Sanaa Iguerwane Benjelloun Directrice du salon
Sanaa.iguerrwane@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



Les 9 neuf axes d'engagements de la Charte RSE de la CGEM sont :

- Respecter les droits humains.
- Améliorer en continu les conditions d'emploi et de travail et les relations professionnelles.
- Préserver l'environnement.
- Prévenir la corruption.
- Respecter les règles de la saine concurrence.
- Renforcer la transparence du gouvernement d'entreprise.
- Respecter les intérêts des clients et des consommateurs.
- Promouvoir la responsabilité sociétale des fournisseurs et sous-traitants.
- Développer l'engagement envers la communauté.

Procédure de la labellisation RSE

La procédure de la labellisation RSE définit les différentes phases que l'entreprise souhaitant bénéficier du Label RSE doit entreprendre étape par étape. Cette procédure identifie deux principaux interlocuteurs de l'entreprise à savoir la Commission RSE & Label de la CGEM et l'organisme accrédité par la CGEM et choisi par le soin de l'entreprise pour la réalisation de la mission d'évaluation.

Le respect de cette procédure par l'entreprise est essentiel pour le bon déroulement du processus de la labellisation RSE.

Accompagnement des entreprises marocaines à l'implémentation de la Norme ISO 26000

Suite à l'adoption par ISO (Organisation Internationale de Normalisation) en Novembre 2010 de la Norme ISO 26000, Lignes directrices relatives à la Responsabilité Sociétale des Organisations, le Maroc a bénéficié d'un projet régional MENA ISO 26000.

Ce projet mené de 2011 à 2014, avait pour objectif d'encourager l'adoption et l'utilisation de la norme ISO 26000 sur la responsabilité sociétale dans la région Moyen-Orient - Afrique du Nord (MENA) et s'adressait à huit pays pilotes : l'Algérie, l'Égypte, l'Irak, la Jordanie, le Liban, le Maroc, la Tunisie et la Syrie (dont la qualité de membre de l'ISO a été suspendue après le lancement du projet). Ce projet s'inscrivait dans le cadre des activités du Plan d'action de l'ISO pour les pays en développement 2011-2015 et a été financé par l'Agence suédoise de coopération internationale pour le développement (Sida).

Le but de ce projet était de contribuer à la mise en place d'une stratégie de développement durable par l'intégration efficace des principes et pratiques de la responsabilité sociétale (ISO 26000) dans la région MENA, avec pour pivot l'organisme national de normalisation (ONN), l'IMANOR au Maroc. Il aidait à



développer les capacités locales concernant ISO 26000 et son application, afin de permettre aux organisations d'appliquer les principes de la responsabilité sociétale (RS) dans leurs activités. Au Maroc à la fin du projet, ce sont 15 entreprises qui ont été accompagnées pour l'implémentation de la norme ISO 26000.

Analyse Comparée entre la charte RSE de la CGEM et l'ISO 26000

Depuis l'adoption de la Charte RSE par la CGEM en 2006, l'Organisation internationale de normalisation (ISO) a publié en 2011, les lignes directrices ISO 26000. Cette note pose la question de l'adéquation de la Charte et du Label de responsabilité sociétale des entreprises marocaines avec la norme ISO 26000.

Cette analyse donne un aperçu des principaux points communs entre les 9 axes d'engagement de la charte RSE de la CGEM et les questions centrales de responsabilité sociétale définies par la norme ISO 26000, qui constitue un guide non certifiable destiné à toutes les organisations.

Bien qu'il ne s'agisse pas d'une revue exhaustive des nombreux domaines communs à ces deux initiatives, cette analyse établit clairement la cohérence entre les deux et montre que :

- La Charte RSE de la CGEM rapporte les lignes directrices de l'ISO 26000 aux responsabilités des entreprises opérant dans le contexte marocain à l'égard de leurs parties prenantes locales et internationales, telles que soient leur taille, leur activité et leur chaîne de valeur.
- La charte RSE de la CGEM met en exergue les enjeux prioritaires pour la performance dans une économie émergente.

On attribue «RSE» à «responsabilité sociale des entreprises» et «responsabilité sociétale des entreprises», quelle différence ?

On parle du même concept, c'est uniquement une question de traduction. La « responsabilité sociale des entreprises », c'est à la base la traduction pas très adaptée de l'anglais vers le français du « Corporate social responsibility ». La traduction de la phrase a été faite mot à mot et non dans son sens large. C'est l'ISO 26000 qui est venue ajuster et utiliser le mot « sociétal ».

المملكة المغربية
Royaume du Maroc



وزارة الفلاحة والصيد البحري
والتنمية القروية والمياه والغابات
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime,
du Développement Rural et des Eaux et Forêts



المجلس الإقليمي برشيد
CONSEIL PROVINCIAL DE BERRECHID



جمعية المزارعين الدوليين
للحبوب و الفول السوداني
Association du Salon International
des Céréales et Légumineuses

Berrechid

Salon National Professionnel des Céréales et Légumineuses

2^{ème} Édition
du 31 Octobre
au 03 Novembre
2019

La production des céréales et des légumineuses
face aux défis du climat et du marché

www.saloncerealesberrechid.com

ORGANISATEURS



SPONSORS



PARTENAIRES



PARTENAIRE PRESSE





LA FILIÈRE DATTES

MOTEUR DE L'ÉCONOMIE
OASIENNE

Le secteur phoenicole

Le secteur phoenicole contribue à la préservation de plus de 12 000 emplois et contribue jusqu'à à 60% dans la formation du revenu pour plus de 2 millions de citoyens dans les zones oasiennes.

Le développement des zones oasiennes revêt un intérêt particulier dans la politique agricole compte tenu de leur rôle déterminant dans le développement socio-économique du pays. L'intérêt particulier dont elles ont fait l'objet est reflété à travers les différents programmes lancés au cours de cette dernière décennie.

Dans ce contexte, la filière « Palmier dattier » occupe une place de choix dans le cadre du Plan Maroc Vert :

- Un programme de plantation de 3 millions de palmiers dattiers a été lancé par Sa Majesté le Roi Mohamed VI que Dieu l'Assiste le 10 novembre 2009 à Er-Rachidia;
- Et pour accompagner ce programme, un Contrat-programme a



Le projet « Marrakech pour le palmier dattier » a obtenu une reconnaissance internationale de l'ISO le récompensant pour la mise en œuvre de normes de durabilité agricole, après un contrôle effectué par la société allemande « TUV », reconnue mondialement pour ses services de certification. Ainsi, l'équipe de « TUV » a salué le niveau de mise en œuvre efficace des systèmes qualité du projet et l'intérêt accordé à l'adoption des applications de la durabilité agricole. Pour rappel, le projet comprend un laboratoire entièrement équipé de 850 m², quatre espaces de plantation de vitroplants d'une capacité de 90.000 plantes chacune, ainsi que 18 stations dotées de moyens de germination et de renforcement des arbustes selon les normes internationales les plus strictes.

été signé en 2010 entre le gouvernement et la profession pour le développement des différents maillons de la chaîne de valeur de la filière palmier dattier à l'horizon 2020

A quelques mois de sa date d'échéance, le bilan du Contrat-Programme révèle des résultats très positifs pour la plupart des indicateurs, dépassant parfois les objectifs fixés ; et des avancées majeures ont été enregistrées aussi bien à l'amont qu'à l'aval de la filière.

Les régions productrices

Drâa-Tafilet

Elle dispose d'une superficie de plus de 48 453 hectares comprenant les nouvelles zones d'extension du palmier dattier sur l'axe Meski-Boudhib. La production des dattes dans cette région atteint en année normale 94 000 tonnes pour la période 2010-2018, soit 85% de la production nationale. Le territoire emploie plus de 100 000 producteurs rassemblés en 21 groupements d'intérêt économique.

Souss Massa

La région dispose d'un patrimoine phoenicole important qui s'étale sur une superficie de 8 000 Ha. Les agriculteurs de la région se sont organisés en groupements d'intérêts économique en vue de valoriser leur production qui s'élève à 8 041 T.

Figuig

Le palmier dattier constitue le pilier fondamental de l'écosystème





oasiens de cette région. Sa culture couvre une superficie de 1.787 hectares pour une production annuelle moyenne de 4 000 tonnes, soit 4% de la production nationale. Le secteur génère des revenus à quelque 1.500 agriculteurs.

Guelmim Oued Noun

Sur une superficie d'environ 1.400 hectares, la région produit chaque année environ 3.000 T de dattes (moyenne 2010-2018), soit 3 % de la production nationale. Les phoeniculteurs locaux ont adhéré à 2 groupements d'intérêt économique.

GIE palmier dattier

Le développement agricole des zones oasiennes revêt un intérêt particulier dans la politique nationale, compte tenu de son rôle déterminant dans le développement socio-économique de ces zones.

Aussi, le gouvernement marocain a initié un programme d'organisation des agriculteurs producteurs de dattes sous

forme de coopératives, lesquelles coopératives sont regroupées en Groupements d'Intérêt Economique (GIE).

Un tel choix, couvrant une certaine superficie de palmeraies (1000 à 2500 ha) de la même zone, a pour objectif de mieux faciliter la supervision des agriculteurs qui s'y trouvent, les encadrer et renforcer leurs capacités afin d'atteindre les objectifs durables de production, satisfaisants en quantité et en qualité et permettant d'avoir un niveau de compétitivité durable sur le marché.



4 axes d'intervention sont adoptés pour la mise en oeuvre du contrat-programme

Axe 1 : Développement des capacités nationales de production de souches et de vitroplants de palmier dattier

Axe 2 : Développement durable de la production et de la qualité selon un modèle intégré en préservant les ressources naturelles des palmeraies

Axe 3 : Développement d'une valorisation forte et pérenne

Axe 4 : Amélioration des conditions cadres de la filière

Sous l'égide du :



Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime,
du Développement Rural et des Eaux et Forêts

EXPO SIAB

3^e
Édition

Salon International de
l'*Alimentation* et des *Boissons*

13 - 16 NOVEMBRE 2019
Foire Internationale de Casablanca (OFEC)



0522 99 45 85 / 0661 64 94 25

www.siabexpo.com



Organisateur



Partenaires



Partenaires Média





A cet effet, 5 études ont été réalisées par l'ANDZOA pour la caractérisation technico-socio-économique et une description analytique détaillées des palmeraies concernées pour chacun des Groupements d'Intérêt Economique.

L'objectif est d'aboutir à une proposition d'actions concrètes, justifiées et planifiées de développement agricole intégré du territoire concerné, particulièrement de la filière phoenicole.

Le programme de développement de ces GIE prévoit la mise à leur disposition des unités frigorifiques et de conditionnement des dattes.

Qu'est ce que le SIDATTES

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, et sous l'égide du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, le Salon International des Dattes au Maroc (SIDATTES) ouvre ses portes à Erfoud du 24 au 27 octobre à l'occasion d'une édition

qui marque une décennie d'ancrage.

Le SIDATTES est installé cette année sur son nouveau site situé à Erfoud, à côté du siège de l'Agence Nationale pour le Développement des Zones Oasiennes et de l'Arganier, sur une superficie de 40 000 m² dont 11 000 aménagés en stands.

Organisé sous le thème « Palmier dattier, levier de l'emploi et pilier de l'économie oasienne », cette édition mettra en avant le rôle majeur de la filière phoenicole dans le développement de l'économie oasienne et son soutien à l'essor d'une agriculture équitable et durable au Maroc.

Un programme riche et un large éventail d'activités

La dixième édition du SIDATTES comprendra un programme riche avec un large éventail d'activités. Au programme, des conférences et des ateliers scientifiques, des animations pédagogiques et ludiques, des présentations folkloriques, des dégustations de produits locaux et des concours. Des circuits touristiques seront organisés pour faire découvrir aux visiteurs la diversité et la richesse de la région.

Parmi les sujets qui seront traités dans les ateliers, les nouvelles technologies et la nano-irrigation, les techniques de valorisation des sous-produits du palmier dattier, le conditionnement et l'énergie solaire.

Comme il est de tradition depuis son lancement en 2010, le SIDATTES est structuré autour de 8 pôles, représentant chacun une facette du secteur. Il s'agit du Pôle Régions, pôle Institutionnels et Sponsors, Pôle International, Pôle Agrofourniture, Pôle Rahba, Espace Produits de terroir, Pôle Machinisme agricole et Espace Exposition culturelle.

Le pôle régions abrite les 4 régions productrices de dattes, à

Le Maroc, 12^{ème} producteur mondial de dattes
 59 640 hectares de surface cultivée,
 - 117.000 tonnes de dattes produites en moyenne par an,
 - 6,9 millions pieds de palmiers dattiers,
 - 3,25 kg de dattes consommés par habitant et par an,
 48 unités de conditionnement et stockage des dattes
 d'une capacité de traitement de plus de 15.000 T et
 de stockage de 5 575T.

savoir Drâa - Tafilalet, l'Oriental, Souss-Massa et Guelmim-Oued Noun. L'espace exposition culturelle sera réservé aux oasis du Royaume. Un espace thématique sera dédié aux startups, offrant aux jeunes agriculteurs une tribune pour l'exposition de leurs projets et innovations.

Carrefour de référence pour les professionnels de la filière phoenicole, le SIDATTES est une plateforme incontournable de rencontres, d'échange et de commercialisation.

Pas moins de 80.000 visiteurs sont attendus pour cette édition, ainsi que plus de 200 exposants et 15 pays étrangers.

En outre, le SIDATTES sera une occasion de révéler encore une fois l'implication de tous les acteurs du secteur dans le développement de la filière des dattes, tout en rappelant le rôle moteur de cette activité dans l'économie oasienne et dans la promotion et création d'emplois.

L'histoire du Salon International des Dattes au Maroc

Instituée par dahir en 1940, la Foire des Dattes du Tafilalet s'est rapidement imposée comme un lieu de rencontre privilégié pour tous les acteurs du secteur. La visite historique effectuée par Sa Majesté le Roi Mohammed V. En 1957 a marqué une étape cruciale dans l'histoire du Salon. Près de cinq décennies plus tard, en 2010, à l'occasion du 70ème anniversaire de la manifestation, Sa Majesté le Roi Mohamed VI que Dieu Le glorifie, donne ses Hautes Directives pour donner une nouvelle impulsion à l'événement. La Foire des Dattes du Tafilalet change de nom et devient le Salon International des Dattes (SIDATTES).

Conscient de l'intérêt de l'écosystème oasien, et désireux de consolider les projets majeurs inaugurés sous Son règne, Sa Majesté le Roi se rend l'année suivante au Salon. Cette visite constitue un tournant important dans la vie du salon et redynamise une région où les activités agricoles des oasis, en particulier le palmier dattier, sont une source importante de revenus pour les agriculteurs.

Espace incontournable de partage et d'échange autour du secteur phoenicole, le SIDATTES figure aujourd'hui parmi les événements phares qui rythment l'agenda agricole et constitue une formidable plate-forme de communication et de promotion de la datte marocaine.

Du 24 au 27 octobre 2019 - Erfoud

La filière dattes, moteur de l'économie oasienne
Contribue à la préservation de plus de 12.000
emplois,
Fournit 3.6 millions de journées de travail par an,
Garantit 50% des revenus agricoles pour plus de 2
millions de citoyens,
Recouvre 471.000 km2 de zones à vocation
phoenicole ; soit près d'un tiers du territoire national.



All Lines Shipping

ALS

MARITIME AÉRIEN ROUTIER

L'engagement sûr

Centre Mohammed 5 - Etg 8 N. 810 - Derrière Hôtel Grand Mogador
P.O.Box 20250 - Casablanca - MOROCCO
Tél. : +212 522 409 519 / 217 - Fax : +212 522 242 801
www.als.co.ma - - Email : zakaria@als.co.ma

www.als.co.ma

تنظم الفيدرالية البيمهنية لقطاع الدواجن بالمغرب
LA FÉDÉRATION INTERPROFESSIONNELLE DU SECTEUR AVICOLE au MAROC ORGANISE

دواجن
Dawajine 2019

22^{ème} Salon Avicole
de Casablanca

معرض قطاع الدواجن
الثاني و العتسرون بالدار البيضاء



ENTRÉE LIBRE

**Le secteur avicole, un levier
d'emploi pour le monde rural !**

Du 26 au 28 novembre 2019

بالمركز الدولي للمؤتمرات والمعارض لمكتب الصرف
Au Centre International de Conférences et d'Expositions de l'Office des Changes

Organisateur



Tél. : 05 22 31 12 49

E-mail : salon.dawajine@fisamaroc.org.ma

Partenaires Officiels



Partenaires Institutionnels

ROYAUME DU MAROC



Ministère de l'Agriculture,
de la Pêche Maritime,
du Développement Rural
et des Eaux et Forêts



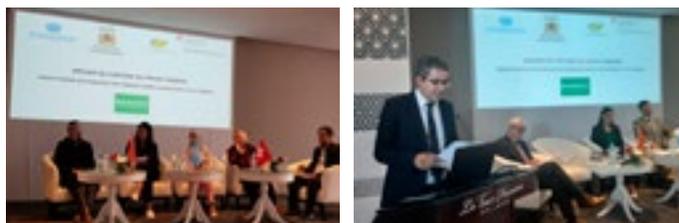
Sponsors



ATELIER DE CLÔTURE DU PROJET PAMPAT

CE QU'IL FALLAIT RETENIR

Lancé en septembre 2013, le Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agro-alimentaires et de Terroir au Maroc (PAMPAT), financé par le Secrétariat d'Etat à l'Économie Suisse (SECO) et exécuté par l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUUDI) en étroite collaboration avec l'Agence pour le Développement Agricole (ADA) a fait l'objet d'un atelier de clôture le 17 septembre 2019 à l'hôtel Tour Hassan de Rabat. Ledit atelier est l'occasion de présenter les résultats, les réalisations et les impacts obtenus dans le cadre de ce projet.



Le projet PAMPAT

Le projet d'accès aux marchés des produits agro-alimentaires et de terroir au Maroc (PAMPAT) s'aligne sur la stratégie de développement des produits du terroir du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts marocain et constitue aussi un appui à la promotion des produits labellisés du Royaume du Maroc. Les deux filières retenues (Argane IGP et Figue de barbarie d'Aït Baâmrane IGP) ont été choisies car elles offrent des perspectives prometteuses en termes de contribution à la croissance économique, à la création d'emplois, à la participation féminine au développement économique inclusif du pays et à la réduction de la pauvreté.

L'appui aux deux chaînes de valeur a été guidé par l'accès aux marchés (d'exportation et aussi national), à travers une approche de renforcement des chaînes mêmes. Les opérateurs tout au long de chaque chaîne - groupements d'agriculteurs, groupements de femmes engagées dans la transformation, entreprises transformatrices-exportatrices - ont été au cœur des interventions du projet PAMPAT pendant toute sa mise en œuvre.

Les éléments essentiels de l'approche PAMPAT sont le développement de produits exportables, la qualité et la traçabilité, la certification IGP ainsi que la valorisation locale des matières premières et la mise en place de partenariats entre entreprises transformatrices et coopératives/GIE de production.

Quelques résultats pour la filière Argane

L'arganier est un arbre millénaire endémique du Sud-Ouest du Maroc. L'arganeraie est unique au monde et reconnu par l'UNESCO comme patrimoine mondial et réserve de biosphère. L'huile d'Argane, protégée par une Indication Géographique Protégée depuis 2010, est considérée comme la filière phare du sud marocain, et ce, compte tenu du potentiel de valorisation et d'amélioration de son niveau de production, de création d'emploi, d'autonomisation des femmes et d'amélioration du



niveau de vie de la population rurale.

Dans ce cadre, le projet PAMPAT a permis d'améliorer la conformité aux standards nationaux et internationaux des opérateurs de la filière argane. A ce sujet, 85 opérateurs dont 75 coopératives ont été diagnostiqués par rapport aux exigences de la loi 28/07 relative à la sécurité sanitaire des aliments, 49 autorisations ONSSA ont été octroyées et un guide de bonnes pratiques sanitaires et d'hygiène pour l'Argane, référentiel pour la profession, a été préparé et validé par la FIFARGANE. Aussi le nombre total d'opérateurs certifiés IGP est passé de 32 en 2013 à 80 (en juillet 2019), soit une augmentation de +150% par rapport au démarrage du projet.

En ce qui concerne l'accès au marché, le projet PAMPAT a permis la structuration et la promotion de deux consortiums d'exportation d'Argane avec des produits centrés sur l'IGP et une participation à plus de 10 salons qui ont générés plus de 100 nouveaux contacts commerciaux qualifiés.

Par ailleurs, plusieurs séances de formation ont été dispensées au profit des opérateurs des régions de Souss Massa et de Marrakech Safi (Essaouira) dans les domaines des techniques du commerce international, du contrôle de la qualité et le développement produit. Sur ce dernier volet, 18 opérateurs ont été formés sur la production de mélanges d'huiles végétales à base d'Argane et 41 nouveaux produits ont été développés, validés et mis en commercialisation.

Quelques résultats pour la filière figue de barbarie d'Ait Baâmrane

La culture du figuier de barbarie dans la région d'Ait Baâmrane représente presque 50% de la production nationale. Utilisé auparavant principalement soit pour délimiter les parcelles cultivées ou séparer les propriétés, le cactus (figues et raquettes) constitue pour les populations de la région une source importante de revenus. La qualité gustative des figues de barbarie d'Ait Baâmrane est très appréciée et une Indication Géographique Protégée a été octroyée en 2011. Depuis 2012, la filière dispose à Sidi Ifni d'une unité de conditionnement du fruit frais d'une capacité de 10 000 tonnes/an, qui commercialise le produit sur le marché national et à l'export.

Dans ce contexte, le projet PAMPAT a permis la mise en place et la formation des agriculteurs de la province de Sidi Ifni aux Bonnes Pratiques Agricoles (BPA) suivantes : Scozzolatura, impluviums et collecte des eaux, plantation du cactus en ligne et en ravins, récolte des fruits, rajeunissement, éclaircissage et taille. Plus de 100 agriculteurs et 40 formateurs, provenant des régions du Royaume productrices de cactus, ont été formés.

En matière de mise en conformité aux standards nationaux et internationaux, le projet PAMPAT a permis l'octroi de 5 autorisations ONSSA au profit de l'unité de conditionnement ainsi que pour 4 producteurs de produits dérivés du cactus, et aussi la certification IGP de 23 coopératives.

En ce qui concerne l'accès au marché, le projet PAMPAT a permis une meilleure promotion de la valeur ajoutée de l'IGP auprès du consommateur national, la mise en relation de l'unité de conditionnement avec les GMS marocaines et la signature de contrats de vente sur le marché local.

Résultats du projet en matière de renforcement des capacités nationales Dans le cadre du projet PAMPAT, un axe structurant a concerné la conception des outils nécessaires et la mise sur pied de la 1ère édition du Concours Marocain des Produits du terroir en 2014. Le Concours est aujourd'hui intégré dans la stratégie de développement des produits du terroir et organisé par l'ADA de façon autonome et indépendante tous les deux ans. 3 éditions ont déjà eu lieu avec une augmentation du nombre de produits inscrits de 373 en 2014 à 650 en 2018 (+74%).

Les excellents résultats au niveau du Maroc et les échanges facilités par le projet avec la Tunisie, ont permis de dupliquer l'expérience marocaine et de mettre en place, sur la base du modèle marocain, le Concours



Tunisien des produits du Terroir en 2017. 2 Concours ont été organisés en Tunisie et, grâce aux échanges avec la Suisse et le Maroc, un réseau international des Concours des Produits du terroir sera mis en place.

Les partenaires du projet

L'ONU

L'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONU), l'agence d'exécution du projet PAMPAT, est une institution spécialisée des Nations Unies. Elle a pour mission de promouvoir et d'accélérer la croissance industrielle durable des pays en voie de développement et des économies en transition et d'oeuvrer à l'amélioration des conditions de vie des pays en voie de développement dans le monde en mobilisant ses ressources et ses compétences internationales.

L'ADA

L'Agence pour le Développement Agricole (ADA) est en charge du développement de la commercialisation et de la promotion des produits du terroir sur le marché national et à l'international à travers l'appui et l'encadrement des producteurs marocains pour faciliter leur participation à des foires et salons à l'échelle nationale et internationale, ainsi que la mise en place de campagnes promotionnelles au niveau du Maroc et la mise en relation des producteurs avec les centrales d'achat.

LE SECO

Le Secrétariat d'Etat à l'Economie (SECO) est le centre de compétence de la Confédération Suisse pour toutes les questions de politique économique. Le SECO s'engage dans la coopération économique au développement en vue de réduire la pauvreté des pays cibles et finance des projets qui visent à promouvoir une croissance économique durable, socialement responsable et respectueuse de l'environnement. La valorisation des produits du terroir et la promotion de labels d'origine et biologiques font partie des champs d'action du SECO.





alpha bio services
Gestion sanitaire de votre environnement

☎ 05 22 25 83 00

🌐 www.alphabioservice.ma

PROTÉGER VOS LIEUX CONTRE LES DÉGÂTS DES NUISIBLES RAVAGEURS

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

 HABITAT
 CULTURE
 INDUSTRIE

SOLUTIONS ANTI NUISIBLES

DÉSINSECTISEURS UV	PROTECTION ANTI OISEAUX	RÉPULSIFS ANTI-SERPENTS	PRODUITS ANTI-NUISIBLES
 <p>PestWest</p>			

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






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

LOGISTIQUE ET MARCHÉS AGRICOLES

DÉVELOPPEMENT DES MARCHÉS
D'EXPORTATION, LA PROMOTION
DES MARCHÉS D'EXPORTATION
ET VEILLE STRATÉGIQUE
OPÉRATIONNELLE

(2ÈME PARTIE)

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».



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.

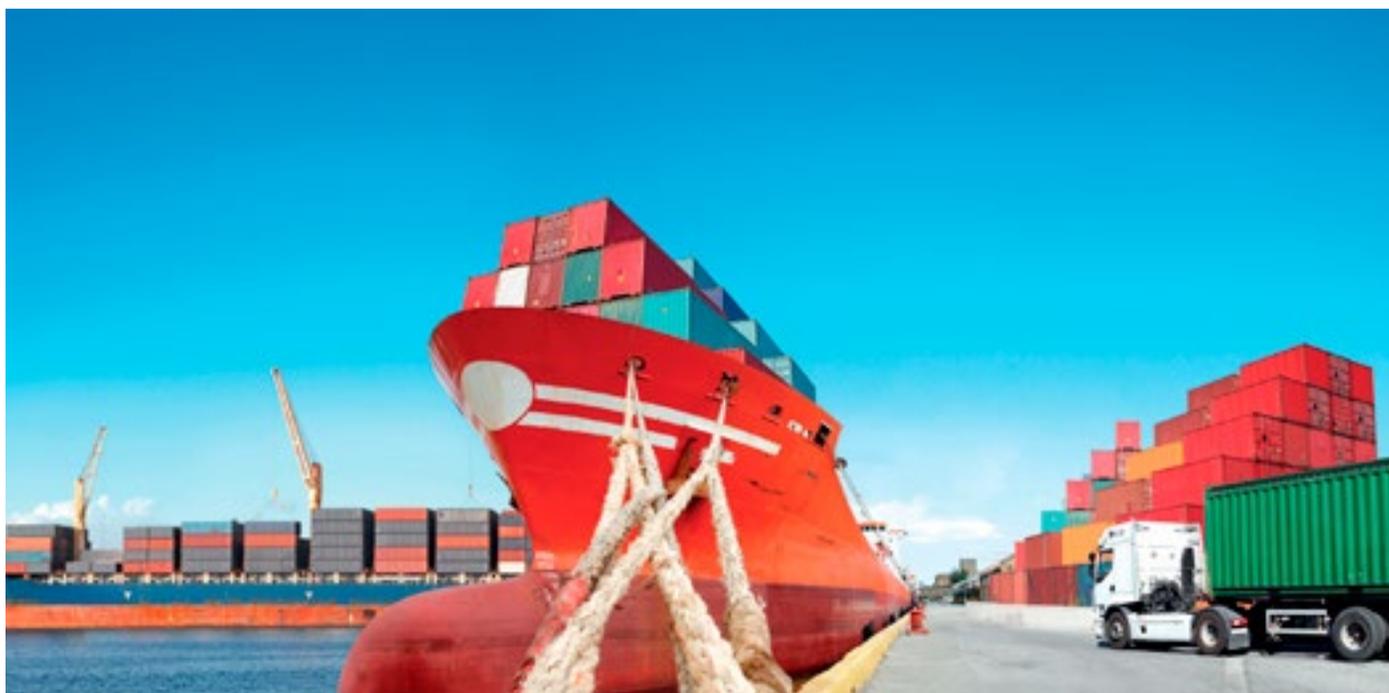
Après l'étude des instruments et mécanismes pour accompagner la dynamique des marchés agricoles à travers la qualité des produits (voir Resagro 98), nous nous intéresserons ici au développement des marchés d'exportation, à la promotion des marchés d'exportation et la veille stratégique opérationnelle.

Développement des marchés d'exportation

Une politique commerciale pour tirer profit de l'avantage comparatif des produits agricoles et agroalimentaires marocains

Dans le cadre de la mise en oeuvre du Plan Maroc Vert visant la modernisation du secteur agricole, le Maroc a engagé des réformes considérables de sa politique commerciale extérieure en matière agricole. Ces réformes visent la création des conditions propices à :

- La diversification, en matière de produits et de marchés, des échanges commerciaux extérieurs visant l'intégration à l'économie internationale ;
- La stimulation de la concurrence au niveau du marché national dans le but de l'amélioration de la compétitivité des produits agricoles marocains comparativement à ses concurrents ;
- L'adaptation au nouveau contexte du marché mondial caractérisé par la compétitivité et le fort usage des aspects normatifs et de qualité ;
- La garantie de l'approvisionnement du marché national en denrées de base et en intrants sans effet préjudiciable pour l'outil productif national ;
- L'amélioration des revenus des agriculteurs ;
- La garantie de la sécurité alimentaire du pays.



Ainsi, en matière d'exportation, le Maroc a opté pour l'ouverture sur des marchés offrant d'importants potentiels de diversification des exportations tels que l'Union Européenne, les USA, les pays Africains, les pays Arabes.

Le Maroc s'est donc doté, conformément aux engagements pris dans le cadre des accords de l'OMC, de plusieurs mesures de politique commerciale agricole et de différents cadres légaux régissant ses échanges sur le marché mondial, dont notamment :

- La conclusion des accords de libre-échange (ALE) avec différents partenaires : accord agricole Maroc-UE, accord Maroc-Association Européenne pour le Libre-Échange (AELE), ALE Maroc-Turquie, ALE entre le Maroc et les USA, ALE entre les pays arabes, ALE entre les pays arabes, ALE Maroc- EAU;
- La réforme tarifaire (révision des droits de douanes) pour les produits agricoles ;
- La mise en place des mécanismes de défense commerciale ;
- La gestion des importations dans le cadre des régimes économiques en douanes.

Réforme tarifaire

Afin de répondre aux objectifs de la stratégie du PMV tout en tenant compte des défis de l'ouverture du marché extérieur, le Département de l'Agriculture, en partenariat avec le Département de l'Industrie et celui des Finances, a procédé à une réforme tarifaire des produits agricoles qui a visé principalement :

- L'amélioration de l'approvisionnement du pays en intrants végétaux par la réduction au taux minimum des droits de douane appliqués aux :
 - Semences et plants, etc
 - Intrants rentrant dans l'alimentation animale (tourteaux principaux, graine de soja, blé fourrager, matières grasses, et sous-produits d'agro-industrie...);
 - Intrants non fabriqués localement relatifs à l'agro-industrie;
- La réduction du déficit de la balance commerciale agricole par le biais de la valorisation des intrants importés, de l'augmentation de la production nationale et de la réduction de la dépendance vis-à-vis des produits finis importés ;
- La protection des filières de productions sensibles (viandes, blés et dérivés, ...);
- L'application du principe de progressivité de la taxation en fonction du degré de transformation des produits (intrants semi-finis et finis), notamment pour les produits laitiers..... etc.

Ainsi, le Maroc a procédé à une baisse des droits de douane appliqués pour les produits agricoles. Les taux appliqués actuellement sont largement inférieurs aux taux consolidés dans le cadre de l'OMC. De plus, La moyenne simple des taux de droits de douane appliqués a régressé continuellement pour atteindre une moyenne de 12,5% contre un taux consolidé de 55% pour les produits non agricoles. Le tarif maximum sur ces produits a été réduit à 25% depuis 2012 au lieu de 35% en 2009. La grille tarifaire marocaine a été ramenée de 6 quotités en 2009 à 4 quotités actuellement (2,5%, 10%, 17,5% et 25%).



SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SON EXCELLENCE ALI BONGO ONDIMBA
PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE, CHEF DE L'ÉTAT

DEPUIS 2014

AFRICA AGRI FORUM

20, 21
NOVEMBRE
2019
LIBREVILLE

VERS UN «NEW DEAL» AGRICOLE

#greenafrica



EN PARTENARIAT AVEC



Ministère de l'Agriculture,
de l'Élevage, de la Pêche et de
l'Alimentation, Gabon

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



CO-HOST



AFRICA

SPONSOR GOLD



SPONSOR SILVER



PARTENAIRES SCIENTIFIQUES



Dalberg

PARTENAIRE MEDIA



Informations klaraqui@i-conferences.org / +212 5 22 36 95 15

www.resagro.com
www.africaagriforum.org



Facilitation du commerce

Le Maroc a mis en oeuvre un ensemble d'actions qui rentrent dans le cadre de la mise en oeuvre de l'accord sur la facilitation des échanges qui revêtent un caractère prioritaire.

Ainsi, de nouvelles mesures de simplification des procédures douanières ont été introduites en vue d'une dématérialisation accélérée du circuit de dédouanement, notamment avec la mise en place du système BADR (Base automatisée des douanes en réseau), opérationnel depuis janvier 2009.

Un guichet unique virtuel du commerce extérieur "PortNet" a été mis en place, dans l'objectif de mettre à la disposition de la communauté des opérateurs du commerce extérieur un outil informatique communautaire à même de renforcer la dématérialisation des documents et l'échange de données informatisées entre les opérateurs moyennant l'interconnexion des différents systèmes d'information tant des opérateurs portuaires que des autres intervenants dans les opérations commerciales (importateurs, exportateurs, transitaires, banques, etc.).

Positionnement engagé en faveur du système multilatéral

Les réformes économiques entreprises par le Maroc, ont visé, entre autres, l'implémentation des engagements du Maroc vis-à-vis de l'OMC. Dans le choix et la mise en oeuvre de sa politique nationale, le Maroc s'attache à assurer une interaction appropriée entre le cadre multilatéral et le cadre régional tout en tenant compte aussi bien des impératifs de développement que de libéralisation de son commerce. C'est dans ce cadre que le Maroc a pleinement honoré les vastes engagements contractés depuis son accession à l'OMC et a largement contribué à renforcer le système commercial multilatéral.

Mesure de défense commerciale

Le Maroc s'est doté d'une loi relative aux mesures de défense commerciale, visant à appliquer des mesures antidumping en cas d'importation de produits à des prix inférieurs au coût de production, des mesures compensatoires dans le cas de produits subventionnés importés et des mesures de sauvegarde en cas d'importation massive de produits agricoles.

Promotion des exportations

La coordination et la promotion pour la diversification et le développement de l'offre exportable marocaine

Coordination des exportations

Au Maroc, l'EACCE assure la mission de coordination des exportations. Cette mission s'est davantage imposée suite au développement de la législation technique et commerciale des pays importateurs. Elle consiste principalement à animer des comités sectoriels spécialisés de coordination qui regroupent les producteurs – exportateurs et les institutionnels du secteur. Les comités de coordination opérationnels sont ceux des agrumes, des fruits rouges, des olives de table et de l'huile d'olive.

Promotion des exportations

L'EACCE réalise des actions ciblées de promotion et de développement répondant aux attentes et ambitions des acteurs publics et privés du secteur d'exportation des produits agricoles et maritimes, en l'occurrence, la participation aux salons et foires à l'échelle internationale, l'organisation des missions B to B et de showroom ainsi que la réalisation des campagnes de communication adaptées.

L'EACCE dispose d'une vingtaine de représentations régionales réparties dans les différentes zones de production et d'exportation, en vue de garantir un service de proximité aux professionnels du secteur des produits alimentaires agricoles et maritimes. Il dispose également de trois délégations en Europe et une délégation à Saint Petersburg en Russie. Leur rôle est de contribuer au bon déroulement des missions de contrôle technique, de coordination et de veille en fournissant des indications sur l'état d'arrivée des produits exportés en termes de qualité et de conformité et en assurant une veille commerciale avec la remontée d'informations utiles au service du secteur agroalimentaire d'exportation. Une cinquième délégation de l'EACCE sera prochainement ouverte à Montréal – Canada.

Veille stratégique opérationnelle

Instrument incontournable pour moduler les interventions des parties prenantes

Les principaux objectifs escomptés du dispositif de veille

opérationnelle mis en place sont :

- Rester à jour en matière de réglementations techniques, analytiques, et opérationnelles internationales.
- Optimiser la gestion de l'information (recherche, archivage, partage).
- Mettre à la disposition des utilisateurs une base de données avec système d'accès adapté.

Les principaux types de veille sont :

Veille concurrentielle/commerciale

Elle est destinée à surveiller l'environnement concurrentiel du secteur agroalimentaire : Exportations, productions, commercialisations, prix, promotion, logistique, information sur les opportunités du marché ; les actions de promotion des concurrents ; organisation de la distribution et mode de transport ; Mesures d'appui aux exportations ; information sur l'offre des produits agroalimentaires ; situation des prix... etc.

Veille technologique

Elle porte sur l'étude, le suivi, des tendances et évolutions des aspects techniques et technologiques sur le secteur agroalimentaire en vue d'accompagner l'opérateur marocain en termes d'information technologique (Nouveaux procédés de production et de conditionnement ; nouveaux emballages,...etc.)

Veille réglementaire commerciale

Elle permet d'assurer le suivi systématique de l'exécution des engagements convenus dans le cadre des accords commerciaux conclus, entre le Maroc et ses principaux partenaires, relatifs aux exportations des produits alimentaires agricoles et maritimes marocaines. Ceci englobe notamment :

- Les aspects institutionnels prévus par les accords ;
- Les aspects pratiques d'application des accords (volet export) ;
- Les adaptations éventuelles des accords par rapport à un nouveau contexte.

Veille réglementaire technique

Porte sur le suivi de l'évolution et des changements de plus en plus fréquents des exigences réglementaires et normatives des principaux marchés ciblés par les exportateurs marocains (Directives, règlements et normes UE, normes du Codex Alimentarius, Norme CE-ONU, Lois russes, Lois phytosanitaires canadiennes, Codes et Normes internationaux, AMS of USDA and California Olive Oil standards, Normes du Conseil Oléicole International ...etc.).



Conceptogram

Solution de dosage

Spécialiste du dosage par pesage, Conceptogram a innové une solution de dosage pour s'adapter à une cadence donnée tout en réalisant du pesage.

Cet ensemble de dosage permet de doser tout produit à granulométrie et densité variables de type pulvérulents, granuleux ou concassés, idéalement en inclusion ou topping.

Adaptable sur toute ligne automatique, le procédé permet d'effectuer un remplissage-vidange constant par pesage à haute vitesse avec une grande précision. L'automate de dosage paramétrable permet la traçabilité des données qui peuvent ensuite être analysées. Ce nouveau système de dosage permet donc une optimisation de la productivité avec une meilleure gestion des déchets et du coût de main d'œuvre.



Coval

Série CVPC

Coval lance la Série CVPC, une gamme de cartouches de vide qui s'intègrent au cœur du process pour plus d'efficacité.

La nouvelle Série CVPC associe pour la première fois une vanne pilotée et un venturi mono-étagé, le tout sous la forme d'une cartouche dont le poids n'excède pas 22 grammes.

Sa conception «tout-en-un», sa compacité et sa légèreté sont une exclusivité Coval. Brevetées, ces nouvelles cartouches de vide offrent les atouts attendus aussi bien par les constructeurs, les intégrateurs et les utilisateurs à savoir la performance, par la combinaison d'une vanne pilotée et d'un venturi mono-étagé dans un ensemble ultra compact, la flexibilité de mise en œuvre, par le design de la cartouche qui s'implante facilement dans tout type d'outils et l'absence de maintenance, grâce à la conception mono-étagée de son venturi qui rend la cartouche insensible à la poussière.

Emerson

GO Real-Time Flex Tracker

Cette dernière introduction offre la polyvalence nécessaire pour aider les clients à surveiller simultanément la température ambiante, à mesurer l'humidité relative et à relever la température de la pulpe des produits et autres produits périssables.

Le suivi en temps réel Flex de GO est idéal pour les scénarios dans lesquels les expéditeurs souhaitent pouvoir contrôler la température interne des produits avec une sonde.

Cette caractéristique complémentaire, associée au suivi de la température ambiante et de l'humidité relative, permet d'obtenir une fraîcheur optimale et d'améliorer la durée de conservation des produits sensibles tels que les baies, les melons et autres produits frais coupés.

Cette nouvelle version du populaire GO Real-Time Tracker fournit également de précieuses fonctionnalités telles que des capacités de localisation et de détection de la lumière avec des alertes exploitables en temps réel.



Endress+Hauser

Liquiline Compact CM82

Transmetteur pour les points de mesure en analyse où l'espace d'installation est extrêmement restreint. Il est compatible avec les capteurs de pH, redox, conductivité, oxygène et chlore.

Pour toutes les applications avec un espace très réduit, le Liquiline Compact CM82 est tout petit et très performant, il intègre la technologie Memosens et est accessible par Bluetooth depuis n'importe quel appareil iOS ou Android.

Vous pouvez utiliser le même type de capteur pour toutes vos étapes de process (upstream/downstream/labo de contrôle), pour une parfaite consistance des mesures. Avec la technologie d'électrodes numériques Memosens, la transmission des données est toujours fiable, même en environnement humide ou après passage des sondes à l'autoclave.



Lödige

Process Technology



Cette technologie permet d'exécuter toutes les étapes d'un processus complet dans un processus «à un pot».

Mélanger, granuler, revêtir, sécher, chauffer et refroidir, toutes ces étapes peuvent être réalisées en une seule unité. Ce concept a été spécialement développé pour l'industrie alimentaire.

Selon l'application, tous les réactifs peuvent être ajoutés à la machine dès le début du processus ou l'un après l'autre, selon les besoins. Cette solution tout-en-un est basée sur le concept classique du mélangeur Lödige Ploughshare.

Il est composé d'un tambour cylindrique horizontal équipé d'un arbre de mélange principal équipé de pelles Ploughshare générant un lit fluidisé mécanique par rotation. Ceux-ci permettent un mélange rapide et intensif du produit.



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



Seffa aux cheveux d'ange (4 personnes)

Ingrédients

- 500 gr de cheveux d'ange
- 60 ml d'huile de table
- 100 gr de beurre doux
- 100 gr de raisins secs
- 150 gr de sucre en poudre
- Un peu de sel
- 1 càs de cannelle
- 250 ml d'eau.
- Quelques amandes émondées concassées grillées
- Un peu de gomme arabique

Préparation

Mettre le sucre en poudre dans le bol et mixer 10 sec/vit 10 pour avoir le sucre glace et le réserver. Remplir le bol de Thermomix par un litre d'eau de robinet.

L'huiler cheveux d'ange avec l'huile de table ce qui l'empêche de se coller pendant leur cuisson.

Mettre les cheveux d'ange huilés dans le varoma et régler 20 min/ varoma/fonction cuillère.

Mettre les cheveux d'ange dans un récipient et l'arroser avec l'eau, les saler, mélanger et la laisser reposer un moment pour se gonfler.

La remettre une deuxième fois dans le varoma et régler 20

min/ varoma/ fonction cuillère, à mi-temps la laisser entrain de cuire et l'arroser avec l'eau, 5 minutes après répéter cette opération.

Dressage du plat

Bien mélanger et remuer les cheveux d'ange avec les raisins les servir dans un plat et les décorer avec la cannelle moulu le reste de sucre glace et l'amande concassées grillées

aromatisées par un peu de cannelle et de gomme arabique

Après la mettre dans un récipient, ajouter le beurre doux, la moitié de sucre glace réservé et bien mélanger.

Mettre dans le varoma les raisins secs et remettre au dessus des raisins les cheveux d'ange beurrés sucrés et régler 5 min / varoma / fonction cuillère.



Cake aux prunes

Ingrédients (8 Portions)

- 250 g de beurre à température ambiante et en morceaux
- 1/2 càc de zestes de citron
- 200 g de sucre
- 4 oeufs
- 250 g de farine
- 2 càc de levure chimique
- sel
- 750 g de prunes dénoyautées coupées en morceaux

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C, beurrez un moule à cake.

Lavez les prunes, dénoyautez-les, coupez-les en morceaux et fariner-les légèrement.

Dans le bol de votre thermomix, ajoutez les zestes de citron et le sucre, puis mixez pendant 20 secondes à la vitesse 10.

Ensuite, ajoutez le beurre et les œufs,

puis mélangez pendant 1 minute à la vitesse 5.

Enfin, ajoutez la farine, la levure, et le sel, mélangez à nouveau pendant 30 secondes à la vitesse 5.

Ajoutez les fruits à la pâte puis mélangez délicatement.

Verser la préparation dans le moule puis enfourner pour 45 minutes.

Laisser tiédir avant de démouler.



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

La perle de Nador Marchica Lagoon Resort

Tourisme durable
Le Programme du 10YFP

Business à...
Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa

Nouveau chef, nouvelle carte
Le Boccaccio

LE CASABLANCA HOTEL

DOUBLE CONSÉCRATION

A l'occasion de la cérémonie annuelle du World «LuxuryTravelAwards», qui s'est déroulée à Rovaniemi en Finlande, le Casablanca Hôtel s'illustre encore une fois en tant que «Luxury Palace Hotel» au Maroc. Cette distinction positionne l'hôtel une fois de plus dans le service haut de gamme pour une clientèle principalement d'affaire exigeante, qui reconnaît la qualité des prestations offertes au niveau du standing de l'hôtel et au niveau du service.

Le World LuxuryTravelAwards récompense chaque année les établissements hôteliers du monde pour leur niveau de service et d'excellence. Le jury composé de professionnels de l'industrie du tourisme de luxe, distingue les hôtels du monde entier en 53 catégories.

Le Casablanca Hôtel annonce également qu'il vient de remporter le prix du «Meilleur hôtel d'affaires en Afrique» avec les prestigieux grands prix Villégiatures 2019 à Paris au Châteaux de Ferrières. A travers ce prix, Le Villégiatures Awards couronnent les plus beaux hôtels d'Europe, d'Afrique, du Moyen-Orient et d'Asie, par le biais d'un jury composé de 22 journalistes et correspondants de presse influents, issus de 15 nationalités.



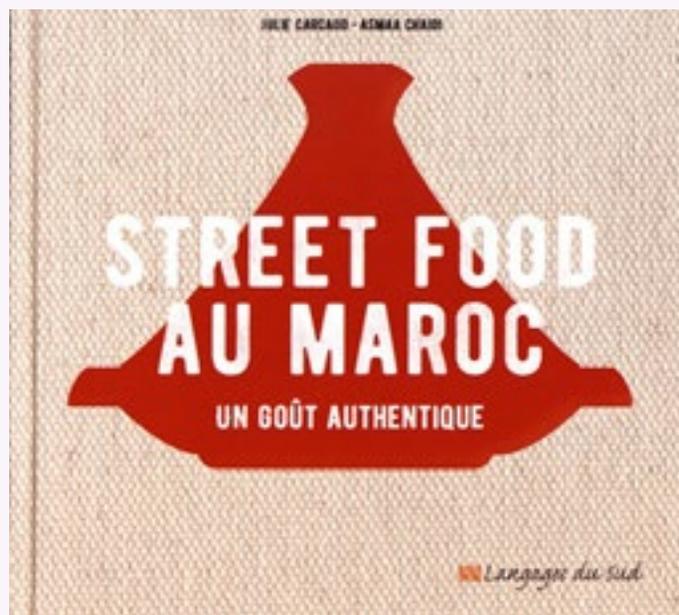
www.lecasablanca-hotel.com

ÉDITION

STREET FOOD MAROCAINE

Agrégateur engagé de l'amont sucrier au Maroc, Cosumar annonce le lancement de l'ouvrage "Street Food au Maroc, un goût authentique", réalisé et publié par les éditions Langages du Sud. Il offre une plongée unique dans les différents terroirs, régions et spécialités qui font la richesse culturelle du royaume. Le livre constitue un voyage inédit au cœur des valeurs de partage, de solidarité mais aussi de gourmandise que Cosumar partage avec les Marocains depuis sa création en 1929. Avec ses quatre-vingt mille agriculteurs partenaires, producteurs de betterave et de canne à sucre, Cosumar joue un rôle moteur pour la création de valeur et le développement socio-économique des régions au Maroc. Célébrant cette année son quatre-vingt dixième anniversaire, le Groupe garantit des revenus à des milliers de familles et contribue à quelque 5.000 emplois directs et indirects.

www.langagesdusud.ma



CAFÉ

PUMPKIN SPICE LATTE

Pour marquer le retour de l'automne, Starbucks ramène dans ses magasins du Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord (MENA) ses produits préférés de la saison, Pumpkin Spice Latte et Frappuccino.

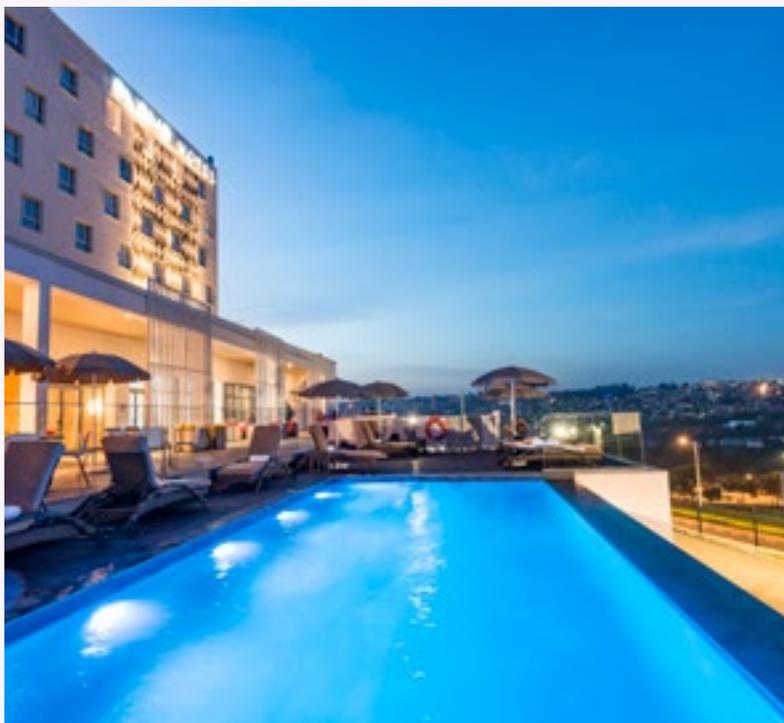
Captant l'attention des amateurs de café, le Pumpkin Spice Latte est un mélange exquis des parfums et des saveurs d'automne les plus reconnaissables. Les épices à tarte à la cannelle, à la muscade, au clou de girofle et à la citrouille sont savamment combinées à notre espresso signature et garnies de crème fouettée sucrée pour une délicieuse sensation de goût. La boisson est actuellement disponible dans tous les magasins de la région du Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord pour un temps limité seulement.

@StarbucksMiddleEast

www.instagram.com/starbucksmiddleeast



HÔTEL
ONOMO À DOUALA



Implanté à Douala, la capitale économique du Cameroun, ONOMO Hotel Douala a officiellement ouvert ses portes le 27 août dernier. C'est au coeur du quartier des affaires à Bonanjo que la marque a choisi d'ériger ce nouvel établissement au design chic et urbain.

Avec un investissement de 15 milliards de FCFA, ONOMO Hotel Douala n'est que la première d'une série d'ouvertures prévues au Cameroun à l'horizon 2020.

Douala, centre d'affaires du pays et plus grande ville du Cameroun avec 2,8 millions d'habitants, le choix fait par le groupe ONOMO pour y installer son premier hôtel est en phase avec sa stratégie de développement de s'installer dans les villes les plus dynamiques du continent Africain.

Construit sur une surface de 600 m2, cet écrin de sérénité compte 152 chambres, 5 appartements équipés de kitchenettes aménagées, un restaurant, un bar, une piscine, une salle de fitness, une salle de réunion de 220 m2 modulable en trois et dispose d'une connexion Wi-Fi haut-débit, ...

Photo non contractuelle
www.onomohotel.com

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

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

Études et devis gratuits
0522 23 56 81



DÉRATISATION - DÉREPTILISATION - DÉSINSECTISATION - DÉPIGEONNAGE

Conformes aux normes   

info@stopnuisibles.ma
www.stopnuisibles.ma

PRÉVENTION, LUTTE & EXPERTISE

SALON

IFTM TOP RESA

L'actualité sur le déclin de certains groupes touristiques et de compagnies aériennes sont sur toutes les lèvres dans le microcosme des professionnels du secteur. Aussi à Top Resa, l'heure était à la réflexion et à l'analyse afin que les opérateurs se préparent aux grands changements que cela impose. C'est le modèle économique de tout le secteur qui est, en effet, à l'aube d'un bouleversement sans précédent. En conséquence le salon IFTM Top Resa a décidé de planifier une conférence sur le sujet. Conscient de ces enjeux, l'ONMT a multiplié, durant ce salon, les rencontres avec ses partenaires classiques mais également avec les nouveaux entrants, notamment dans le digital, afin de nouer de nouveaux partenariats de co-marketing et d'accompagner, ainsi, les hôteliers et opérateurs touristiques marocains, pour récupérer les parts de marché perdues et diversifier leurs portefeuilles clients.

L'ONMT a signé le premier jour du salon, un nouveau contrat avec

NG Travel pour l'hiver 19/20. Grâce à ce partenariat, le TO prévoit une croissance de +30% sur la destination Maroc pour l'hiver 19/20 par rapport à l'hiver 18/19.

Un autre contrat de partenariat liant l'ONMT à la Compagnie Transavia pour l'hiver 19/20 a été également signé avec comme nouveauté notamment l'ouverture, dès le 7 novembre prochain, de la ligne aérienne directe Paris Orly- Ouarzazate, à raison de 2 fréquences par semaine.

BRUNCH

AU MANDARIN ORIENTAL

Mandarin Oriental Marrakech convie ses hôtes à vivre une expérience culinaire inspirée des saveurs du monde et propose un nouveau Brunch dominical.

Une parenthèse conviviale et gourmande durant laquelle les plus jeunes Fans sont également mis à l'honneur.

Tous les dimanches, dans le décor idyllique du Pool Garden, l'hôtel offre à ses convives résidents ainsi qu'à la clientèle extérieure l'occasion de déguster de délicieux mets parfumés des saveurs du monde. Risotto onctueux, rôtisseries à l'ancienne, langouste grillée et bien plus encore sauront parfaire les doux dimanches entre amis ou en famille.

Pour le plus grand bonheur des petits Fans, de nombreuses gourmandises sont proposées au Kids' Corner telles que des barbes à papa, du pop-corn, des chariots à glaces ou encore des mini-burgers !

Le Brunch du dimanche est proposé au prix de 980 dhs par personne et est offert pour les enfants de moins de 11 ans.



+212 5 24 29 88 88- momrk-restaurants@mohg.com.

TOURISME

L'AFRIQUE ATTIRE

En 2018, le continent africain a été la deuxième région touristique la plus dynamique au monde après l'Asie-pacifique. C'est ce que révèle le « JumiaHospitality Report 2019 », publié par l'entreprise de e-commerce Jumia.

Avec 67 millions de touristes accueillis en 2018, le continent a enregistré une croissance de 7% de ses arrivées touristiques par rapport à 2017 et plus de 15% par rapport à 2016. Selon le rapport, cette augmentation progressive est attribuée à la facilité et au moindre coût des déplacements, en particulier à l'intérieur du continent.

D'après les statistiques, les dépenses des touristes voyageant à l'intérieur du continent représentaient 56% des dépenses totales des touristes contre 44% pour les touristes provenant de destinations internationales. Cette dynamique devrait se poursuivre dans les prochaines années, grâce à la mise en œuvre de la Zone de libre-échange continentale africaine (ZLECAf) qui stimulera la circulation des personnes entre les pays africains, selon les prévisions.

MoutiouAdjibiNourou © Agence Ecofin

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

INARA

PARMIS LES MEILLEURS BARS D'HÔTELS AU MONDE

Forbes Travel Guide a révélé sa Verified List for 2019's World's Best Hotel Bars, incluant Inara, l'espace lounge du Four Seasons Marrakech, dans les 45 lauréats.

Des bougainvilliers, des oliviers et des palmiers habillent les jardins mauresques de ce resort de plus de 16 hectares. Situé au coeur de l'établissement, au niveau du lobby, le loungelnara, au décor inspiré d'un riad traditionnel, offre un cadre intérieur et extérieur intime permettant aux clients de profiter d'un moment de détente ou d'une réunion d'affaires à toute heure de la journée.

Pour une perspective et une vue incroyable, dirigez-vous vers la terrasse d'Inara pour admirer la fontaine bordée de palmiers. Ce lieu de convivialité est l'un des meilleurs endroits du resort pour profiter de la vue imprenable sur les jardins et les montagnes de l'Atlas.

Dans la soirée, le bar intime propose une sélection des meilleurs alcools et une collection de cocktails étonnants. Attendez-vous à des boissons aux saveurs de menthe, gingembre ou dates: un menu directement inspiré du terroir marocain.

Réservation : +212 (0) 524 359 200

FAST FOOD

VENTS D'INNOVATIONS SUR KFC

Depuis 2001, date de l'inauguration du premier KFC au Maroc, 17 autres restaurants ont ouvert leur porte dans le Royaume. Et si l'enseigne est américaine, KFC Maroc a misé sur l'excellence marocaine, en termes d'équipes comme de fournisseurs. Aujourd'hui, l'entreprise est à l'aube d'un nouveau développement de la marque au Maroc grâce à la stratégie lancée par la nouvelle équipe managériale.

Forte d'une nouvelle équipe marocaine ayant une grande connaissance du marché local, l'enseigne connaîtra ses prochains mois un nouvel élan destiné à améliorer et anticiper les attentes de ses clients. Il se concrétisera par l'accélération de la transformation de ses restaurants qui adopteront tous un nouveau design casual moderne ; l'ouverture de 4 nouveaux établissements ; et la mise en place de nouveaux critères de recrutement. Plus que jamais, KFC Maroc peut se définir comme une entreprise marocaine qui a apporté au Royaume sur une expertise américaine. Un exemple concrétise parfaitement ce fait : les restaurants servent aujourd'hui un poulet 100% marocain, préparé selon une recette américaine !

www.kfc.fr

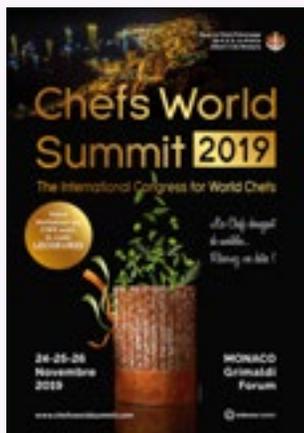
RENDEZ-VOUS

SOFITEL WINE DAYS

Sofitel, marque ambassadrice de l'élégance à la française du groupe Accor, lance l'édition 2019 des « Sofitel WineDays ». Ce programme international se déroule du 21 septembre au 31 octobre 2019 et propose aux voyageurs d'approfondir leur culture œnologique à travers un tour du monde des vins, dans tous les établissements de la marque. Les hôtes partiront pour une odysée inattendue grâce aux animations menées par les sommeliers, l'occasion de découvrir des saveurs inédites pour les palais et des robes exotiques parfois méconnues. Avec cette initiative, les 120 hôtels du réseau célèbrent le vin et l'art de vivre à la française.

Du 21 septembre au 31 octobre 2019 dans les Sofitel





CHEFS WORL SUMMIT

À MONACO

Du 24 au 26 novembre prochain se tiendra au Grimaldi Forum à Monaco la 4^{ème} édition du Chefs World Summit, temps d'échanges et de partage entre chefs de renom et professionnels de l'art culinaire issus des quatre coins de la planète.

Placé sous le Haut Patronage de SAS le Prince Albert II, ce congrès traitant de l'évolution de la profession ainsi que des sujets sur lesquels il est urgent d'intervenir accueillera cette année l'International Cup de Cuisine (Trophée du Prince Albert II de Monaco) organisé par les Cuisiniers de France mais également l'annonce en avant-première dimanche 24 novembre du classement des 100 Chefs 2020 initié par le magazine Le Chef.

En plus de ces temps forts qui auront à cœur de donner aux professionnels participants des éléments pratiques et des exemples concrets à appliquer dans leur quotidien, 10 personnalités aux parcours remarquables dans leur domaine prendront la parole au cours de ces 3 jours.

chefsworldsummit.com/fr

LANCEMENT

SIROPS FLORAUX

Monin lance deux nouveaux parfums aux saveurs tour à tour gourmandes et délicates : Cacahuète Cookie et Bergamote.

La marque confirme sa créativité avec ces sirops tendance et originaux, adaptés aux boissons chaudes et froides, avec ou sans alcool.

Le sirop Cacahuète Cookie mêle délicatement la saveur sucrée-salée de la cacahuète au parfum régressif du cookie fait-maison, se prêtant particulièrement aux boissons chaudes et lactées (Latte Cacahuète Cookie), glacées (Frappé Cacahuète Cookie) ou encore au café (Expresso Martini Cacahuète Cookie).

Le sirop Bergamote, véritable invitation au voyage pour la côte calabraise, au sud de l'Italie – où le petit agrume est principalement cultivé – révèle des saveurs d'exception, grâce au puissant profil et délicat du fruit et à ses notes aromatiques à la fois amères, herbales, boisées... De quoi en faire l'allié idéal pour les alcools blancs et ambrés, les vins pétillants mais également les thés glacés, citronnades et autres smoothies.



www.monin.com

NOMINATION

PIERRE HERMÉ

Pierre Hermé a appris le métier aux côtés de Gaston Lenôte et exploré tous les arcanes de la profession avant d'imposer son regard singulier, sa vision et ses créations parmi lesquelles figure au premier rang, l'Isphahan, cette association de saveurs subtiles mêlant la rose, la framboise et le letchi. En bousculant les traditions, il devient au début des années 2000 une référence absolue de la pâtisserie à l'échelle mondiale. C'est pour son savoir-faire et sa stature internationale qu'il devient le nouveau Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui a révélé depuis 30 ans les meilleurs jeunes talents comme Christophe Michalak, Angelo Musa, Quentin Bailly ou plus récemment Etienne Leroy, Pierre Marcolini, tous vainqueurs de la Coupe du Monde. Son engagement pour le métier contribuera à révéler les talents de demain. Pierre Hermé succède ainsi à Gabriel Paillason, Double Meilleur Ouvrier de France, créateur du concours il y a 30 ans, qui a consacré sa vie et sa carrière au métier. Ce dernier a contribué à faire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie ce concours prestigieux, incontournable, reconnu de tous dont il devient Président honoraire. Pierre Hermé aura à cœur de renforcer le travail accompli jusqu'ici et de faire perdurer les valeurs d'excellence, de formation et de transmission.

La prochaine épreuve de la Coupe du Monde de la Pâtisserie sera la sélection européenne les 12 et 13 janvier 2020, à Paris durant le salon Européain.





LE PROGRAMME DU 10YFP SUR LE TOURISME DURABLE

Le Programme Tourisme Durable, incluant Eco-Tourisme, du 10YFP vise à catalyser les changements qui affectent le secteur du tourisme et ses activités. Il promeut une transformation profonde en faveur de la durabilité, à travers l'utilisation efficace des ressources, l'innovation et la flexibilité. Le programme a pour vocation de soutenir des décisions fondées sur les faits ; d'adopter une approche cycle de vie pour une amélioration continue, de mettre l'accent sur la collaboration entre les parties prenantes et sur la mise en oeuvre de projets tournés vers les résultats.

Objectifs du programme

1. Intégrer des schémas de consommation et de production durables (CPD) dans les cadres et politiques du tourisme
2. Favoriser la collaboration entre les différentes parties prenantes du tourisme pour améliorer les résultats du secteur en matière de CPD
3. Encourager l'application de lignes directrices, d'instruments et de solutions techniques pour prévenir et atténuer les impacts négatifs du tourisme et intégrer des schémas de CPD auprès des parties prenantes du secteur
4. Améliorer les investissements et le financement dans le tourisme durable

Qu'est-ce que le 10YFP?

Le Cadre Décennal de Programmation concernant les modes de Consommation et de Production Durables (10YFP) est un résultat concret et opérationnel de Rio+20. Le 10YFP est un cadre mondial d'action qui renforce la coopération internationale pour accélérer le passage à des modes de consommation et de production durables (CPD) dans les pays développés et en développement. Il soutient le renforcement des capacités et fournit une aide technique et financière aux pays en développement, et encourage l'innovation et la coopération entre toutes les parties prenantes afin d'adopter des modes de CPD dans ce secteur. Le 10YFP compte six programmes initiaux. Le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE) assure le secrétariat du 10YFP et administre le Fond d'affectation spéciale.

Besoin de plus d'information ? Visitez le www.unep.org/10YFP

Pourquoi un programme du 10YFP sur le tourisme durable?

Le tourisme est l'un des secteurs économiques les plus importants au monde et génère aussi d'importants



Dans le cadre de l'opérationnalisation de son programme Tourisme Durable, le cadre décennal de programmation relatif aux modes de consommation et de production durables (10 Years Framework of Programmes - 10 YFP) relevant des Nations Unies a retenu le Ministère du Tourisme Marocain en tant que « co-lead » au sein de son programme pour un mandat de 4 ans.

La candidature du Ministère du Tourisme Marocain a été sélectionnée entre 8 manifestations d'intérêt exprimées par des gouvernements, ONGs et des agences de l'ONU.

Le Maroc siège aux côtés du Ministère de la Culture, du Tourisme et des Sports de la République de la Corée du Sud et du Ministère de l'Ecologie, du Développement durable & de l'énergie de la France en tant que « co-leads », ainsi que de l'Organisation Mondiale du Tourisme en tant que « lead » du programme.

bénéfices sociaux. Il représente 9% du PIB (direct, indirect et induit), 6% des exportations mondiales, et un emploi sur 11. En 2013, 1087 millions de touristes internationaux ont voyagé à travers le monde, générant 1400 milliards de dollars US en exportations. Malgré plusieurs défis, incluant une reprise économique lente dans plusieurs pays, le nombre d'arrivées de touristes internationaux a augmenté de 5% en moyenne depuis 2010 et devrait, selon l'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT), atteindre 1,8 milliard d'ici 2030.

Parmi les caractéristiques les plus

significatives du tourisme en tant que secteur économique transversal se trouvent des chaînes d'approvisionnement et des réseaux de parties prenantes très développés. Ces derniers peuvent être utilisés pour encourager de façon systématique le passage vers un développement du secteur plus durable, propre et à faible émission de carbone.

Le Programme Tourisme Durable du 10YFP : Une transition vers la prochaine décennie

Les origines du Programme Tourisme Durable remontent au Sommet mondial des Nations unies sur le développement durable tenu à Johannesburg (Afrique du Sud) en 2002, et à l'appel lancé aux gouvernements pour le développement d'un « cadre décennal de programmation concernant les modes de consommation et de production durables ». En 2003, le Processus de Marrakech vit le jour pour organiser une collaboration multi-parties prenantes visant à l'élaboration de ce cadre. Ce processus incluait un groupe de travail international sur le développement du tourisme durable (ITF-STD en anglais), lequel élaborera des Recommandations en matière de politiques pour le développement du tourisme. Depuis 2011, le Partenariat mondial pour le tourisme durable travaille avec ses partenaires pour mettre en oeuvre les Recommandations du groupe de travail et complètera sa transition d'ici février 2015 pour constituer les éléments centraux du Programme Tourisme Durable du 10YFP.

Programme Tourisme Durable du 10YFP : La gouvernance du programme

L'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT) est le leader du Programme Tourisme Durable, aux côtés des gouvernements de la France, de la Corée et du Maroc, « co-leaders » du programme. L'OMT, les gouvernements de la France, de la Corée et du Maroc seront appuyés par

L'approche cycle de vie et développement du tourisme durable
Le Programme Tourisme Durable appliquera des approches cycle de vie au développement du tourisme, en particulier pour la planification, l'investissement, les opérations et la gestion, la promotion et le marketing, la production et consommation de produits et services de tourisme durable ainsi que le suivi et l'évaluation.



un Comité Consultatif Multipartite (MAC en anglais) constitué de représentants des organisations suivantes:

Le Ministère du tourisme de la république des Philippines - Ecotourism Korea - The Regional Tourism Organization of Southern Africa - Global Sustainable Tourism Council - Fair Trade Tourism - La fédération des entreprises touristiques du Chili - Le Ministère fédéral de l'environnement, de la protection de la nature, du bâtiment et de la sécurité nucléaire de l'Allemagne - Japan Ecodge Association - Organisation de coopération et de développement économiques - Ministère du tourisme, de l'investissement et du développement des entreprises du Cap-Vert - Ministère du tourisme du gouvernement de la Croatie - Naturefriends International - The International Ecotourism Society - IUCN-WCPA Tourism & Protected Areas Specialist Group - Rainforest Alliance - Sustainable Travel International - World Travel & Tourism Council TUI - South Pacific Tourism Organization - Ministère du tourisme de l'Afrique du Sud - Kerala Institute of Tourism and Travel Studies - Le Programme des Nations Unies pour l'environnement

Réduire l'utilisation globale des ressources du tourisme est la clé...

Le développement et les opérations du tourisme ont contribué à l'épuisement des ressources naturelles, entraînant des pénuries d'eau, des pertes en biodiversité et la dégradation et la pollution des sols. La contribution du tourisme au réchauffement climatique est estimée à 5% des émissions mondiales totales de CO₂. Les tendances observées et les prévisions suggèrent qu'avec l'expansion continue du secteur, les effets négatifs potentiels risquent d'augmenter au cours des prochaines années. Les destinations émergentes peuvent aussi être particulièrement affectées par les impacts environnementaux directs et indirects. Dans le scénario du statu quo

Quelle est la vision du Programme Tourisme Durable, incluant Eco-Tourisme?

« Notre vision est celle d'un secteur du tourisme adoptant à l'échelle mondiale des pratiques de production et de consommation durables, améliorant par conséquent ses performances environnementales et sociales, ainsi que ses résultats économiques. »



[«business-as-usual»] à l'horizon 2050, les taux de croissances projetés prévoient une augmentation de la consommation d'énergie (154%), des émissions de gaz à effet de serre (131%), de la consommation d'eau (152%) et de la production de déchets solides (251%).

Des changements dans les pratiques dans le secteur du tourisme peuvent toutefois inverser ces impacts négatifs et procurer des bénéfices majeurs, stimulant ainsi le changement vers une plus grande durabilité au sein de la chaîne d'approvisionnement du tourisme et d'autres secteurs. De tels changements sont également nécessaires pour maintenir et renforcer les importants bénéfices économiques et sociaux qu'offre le secteur. Le Programme Tourisme Durable travaillera avec des partenaires afin d'améliorer l'utilisation efficace des ressources, l'efficacité de la gestion, l'utilisation des nouvelles technologies et soutenir l'adoption de changements dans les politiques et lois nationales, favorisant ainsi le développement durable.

Rejoignez le Programme Tourisme Durable !

Les partenaires sont essentiels !

- Accédez à un réseau mondial d'organisations et de personnes travaillant ensemble pour la mise en oeuvre de projets
- Partager votre expérience et apprendre des autres
- Bénéficier de conseils et de soutien technique pour la conception et la mise en oeuvre de projet
- Faire des demandes de financement pour des projets de tourisme durable dans des pays en développement à travers le Fonds

La mission du Programme Programme Tourisme Durable du 10YFP

Le Programme Tourisme Durable, incluant Eco-Tourisme, du 10YFP soutient la coopération entre les parties prenantes afin de développer et de mettre en oeuvre des projets innovants et des bonnes pratiques pour une planification du tourisme efficace en matière de gestion des ressources et à faible intensité carbone, réduisant ainsi la perte de biodiversité, préservant les écosystèmes et le patrimoine culturel, luttant contre la pauvreté et améliorant l'accès à des moyens de subsistance durables et s'adaptant à la réalité du changement climatique.

d'affectation spéciale du 10YFP

Comment puis-je m'impliquer ?

Le Programme Tourisme Durable est ouvert à toutes les organisations et les experts qui souhaitent rejoindre une plateforme collaborative pour soutenir la mise en oeuvre du Programme. Envoyez-nous votre expression d'intérêt !

- Contacter le Programme Tourisme Durable du 10YFP

Bureau de coordination (intérim) : c/o

Organisation Mondiale du Tourisme (OMT)
Capitán Haya 42, 28020 Madrid, Espagne

Courriel: stp10yfp@unwto.org

- Visitez le Portail mondial d'échanges sur la CPD

The SCP Le Portail mondial d'échanges sur la CPD est le portail du 10YFP qui couvre tous les aspects de la CPD.

Inscrivez-vous dès aujourd'hui ! <http://www.scpclearinghouse.org>



BUSINESS À...

Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa



Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa, fleuron du groupe Hilton, s'impose comme une destination incontournable pour les rendez-vous d'affaires, réunions et séminaires d'entreprises. Dans une région particulièrement dynamique, où de nombreux projets industriels et économiques majeurs sont en cours, l'hôtel propose des services et infrastructures adaptés pour répondre aux besoins des organisateurs de meetings en quête d'espaces sur-mesure.

Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa propose un espace meeting modulable de 4.500 m² dédié aux rencontres d'entreprises, conventions ou, aux grandes célébrations. Au total, quinze salles de meetings, dont deux salles plénières, peuvent recevoir des événements d'envergure, tandis que près de 800 m² de vastes foyers offrent un accès direct aux terrasses et jardins extérieurs de l'hôtel. Idéal pour les voyageurs d'affaires, l'ensemble est doté de technologies de pointe (audiovisuel, digital) et peut

accueillir près de 1.500 personnes en même temps.

A 15 minutes de l'aéroport international Tanger-Ibn Battouta et 25 minutes des principaux quartiers commerciaux et d'affaires de la région, Hilton Tanger Al Houara Resort & Spa bénéficie d'un positionnement central exceptionnel. L'hôtel se trouve à proximité de nombreux sites classés au patrimoine mondial de l'Unesco ainsi que de la médina, considérée comme l'une des plus authentiques dans

la région.

Hilton Tanger Al Houara Resort & Spa s'appuie également sur la présence de nombreuses voies de communication avec un accès rapide aux principaux bassins touristiques en Europe. La ligne à grande vitesse, récemment inaugurée, permet aujourd'hui de rejoindre l'établissement en deux heures seulement depuis Casablanca.

Km 19.8 Route Nationale Tanger-Asilah
+212 (0) 539 409 400



MARCHICA LAGOON RESORT

La perle de Nador



A Nador, a ouvert un établissement exceptionnel qui rend hommage au patrimoine de la région. Situé en face de la lagune de Marchica, le Marchica Lagoon Resort symbolise comme la naissance d'une destination.

www.resagro.com

Fidèle à la tradition locale, il exalte une certaine forme d'exception culturelle par la mise en valeur de toute une région.

« Bienvenue au Marchica Lagoon Resort »

La renaissance d'une région

Initié en 2008 par Sa Majesté le Roi Mohammed VI, le projet d'aménagement

du Site de la lagune de Marchica a eu pour but de valoriser les richesses naturelles de la région de Nador à travers la réalisation de sept cités thématiques autour de la lagune pour un montant estimé à 26 milliards de Dirhams. Les exigences environnementales portées par le projet participeront à la préservation du patrimoine écologique de la région de l'Oriental du Royaume.

La première phase du projet a consisté en la dépollution de la lagune de Marchica ayant nécessité un investissement de l'ordre de 1,5 milliard de Dirhams. Les travaux de dépollution ont eu un impact social incontestable en mobilisant une main d'oeuvre locale, initiée aujourd'hui aux métiers de l'environnement. L'ouverture d'une passe d'un kilomètre de longueur et de 300 mètres de largeur a permis le ressourcement, la purification du milieu marin, et ainsi le rétablissement de l'écosystème marin et le retour des oiseaux migrateurs.

La lagune de Marchica, classée Site d'Intérêt Biologique et Ecologique (SIBE) ainsi que RAMSAR (Convention sur les zones humides) depuis 2005, est l'une des plus importantes lagunes du pourtour méditerranéen. Elle constitue un enjeu capital pour la région de l'Oriental du Maroc et la province de Nador en particulier. Elle présente un intérêt à la fois économique, biologique, écologique et touristique.

Elle s'étend sur une superficie de 115 km², un cordon littoral de 25 km de long la sépare de la Méditerranée.

Et c'est au coeur d'un des 7 projets de l'Agence Marchica, la Cité d'Atalayoun, que s'érige le nouvel écrin de luxe le Marchica Lagoon Resort, propriété à parts égales de l'ONCF et de l'agence Marchica faisant suite au protocole d'accord signé par les deux entités devant Sa Majesté le Roi Mohammed VI le 3 Octobre 2011.

La Mamounia forte de son expérience et sa réputation a été choisie comme locomotive de la société de gestion créée et détenue entièrement par l'ONCF afin d'assurer la gestion et l'exploitation du Marchica Lagoon Resort.

La signature Marchica Lagoon Resort

Le Marchica Lagoon Resort est la nouvelle perle de l'Oriental, cet établissement d'une superficie totale de 3,75 Hectares et doté de 93 unités ouvrira ses portes le 15 juillet 2019.

Un établissement conçu dans un esprit balnéo-chic, sobre et raffiné aux lignes



épurées. La décoration contemporaine lui confère une atmosphère chaleureuse et conviviale comme une maison de plage...

A partir de 1900 Dirhams par nuit pour une chambre Standard, l'hôtel offrira également une jolie sélection d'expériences gastronomiques avec deux restaurants L'Orientin et l'Assiette ainsi que deux Bars qui constituent une vraie prouesse architecturale : le Yubar avec 18 mètres de hauteur sous plafond ainsi que le Phare, un vrai phare datant du début du 19ème siècle qui sera réaménagé en bar lounge.

Sans oublier le Spa de 1650 m² et ses lignes droites donnant l'impression d'être en pleine mer... les marques y sont également minutieusement choisies avec marocMaroc, Botanika et la marque de soins capillaires Christophe Robin.

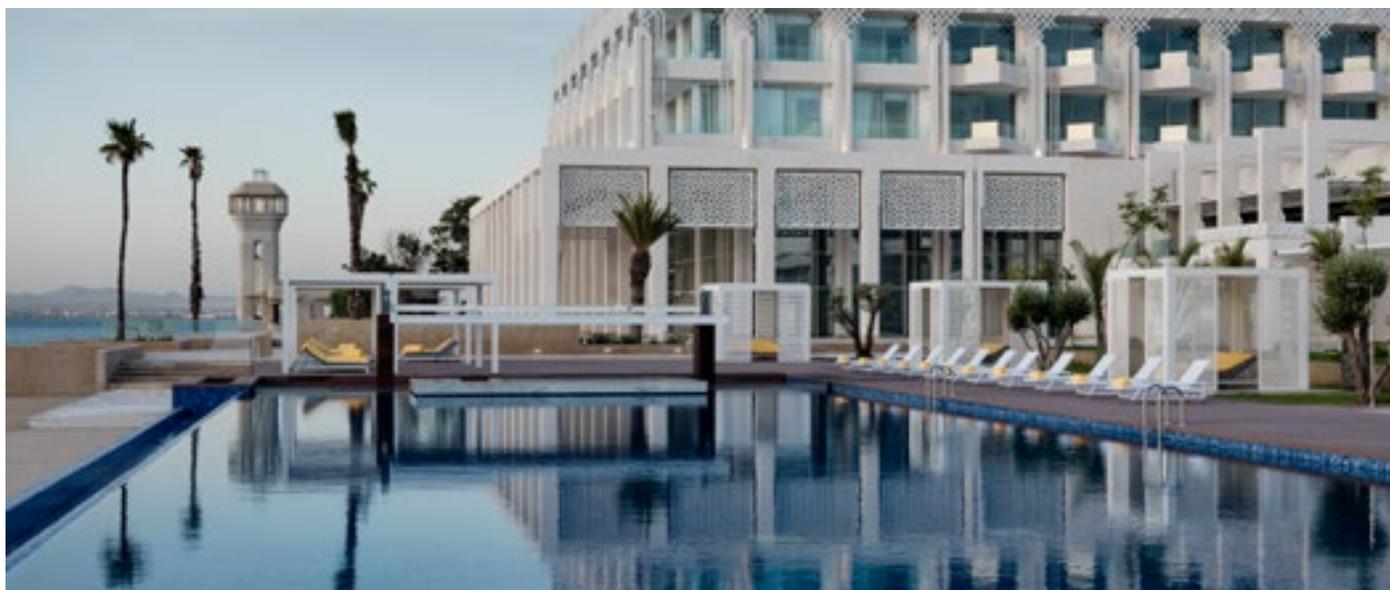
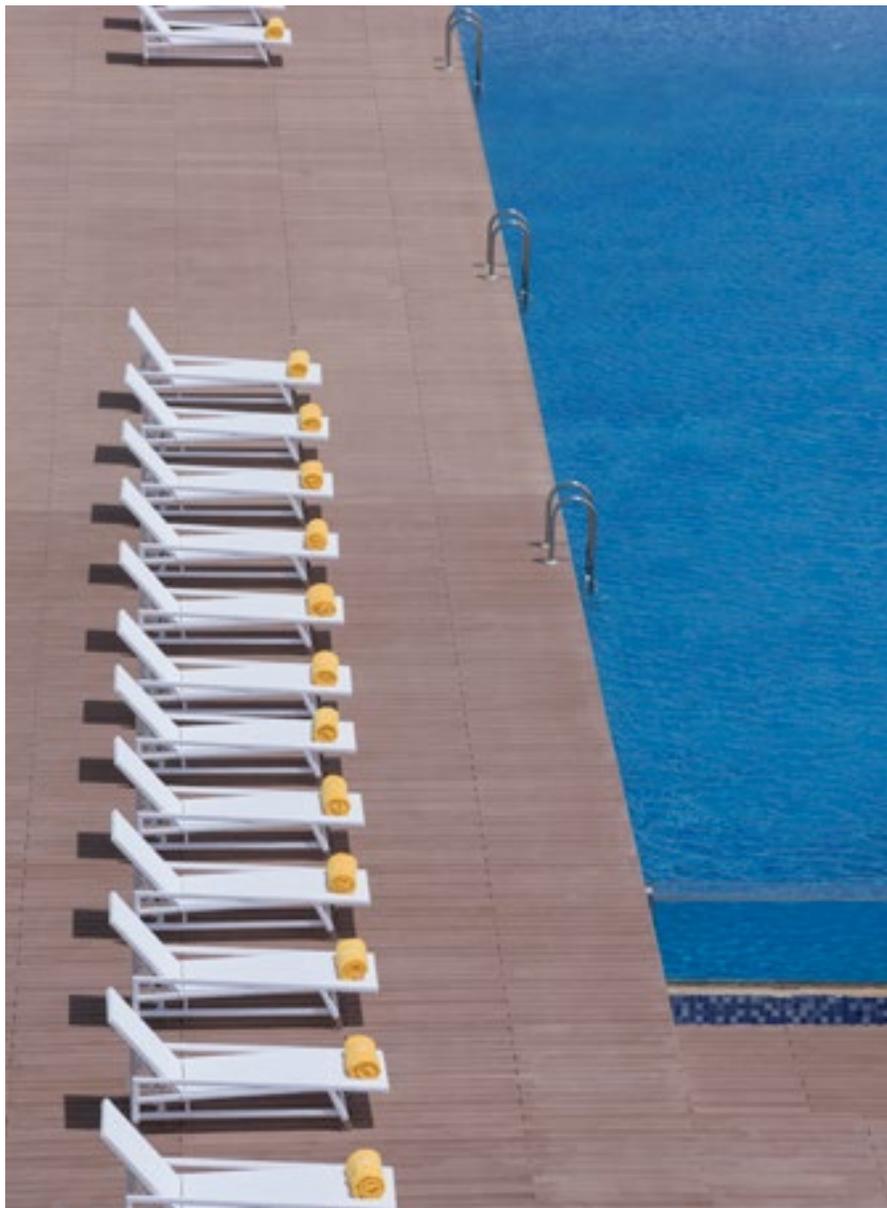
Une ambition locale

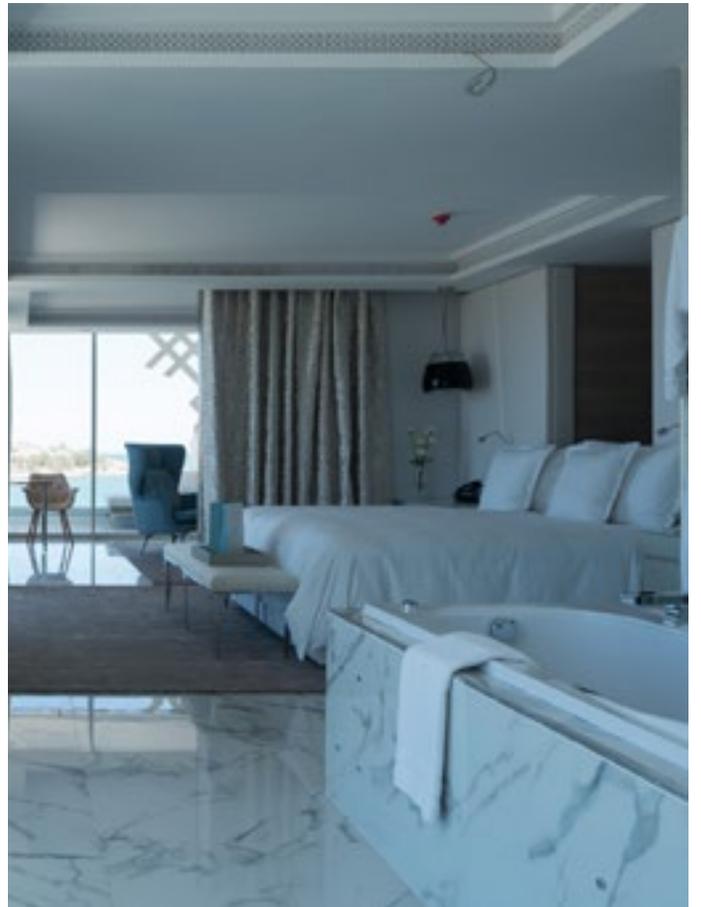
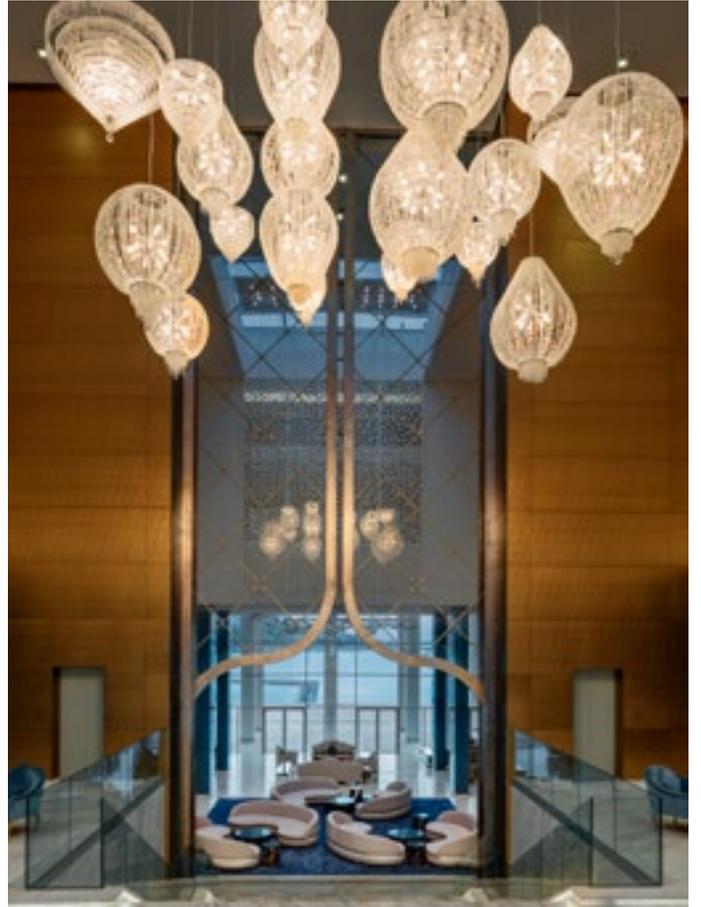
De la conception à la construction puis à la décoration, on a fait appel aux prestataires locaux ou régionaux. Afin de faire participer la main d'oeuvre locale et de respecter les codes de la région, le Marchica Lagoon Resort a depuis le début eu pour ambition de privilégier le développement de l'économie locale.

Ainsi 178 collaborateurs ont été recrutés pour les différents services de l'hôtel. Le recrutement a également suivi cette règle puisque 73% des employés sont de Nador ou de la région avec une moyenne d'âge de 29 ans composée à 28% de femmes.

Cité d'Atalayoun - Nador
+212 536 32 83 00

Informations@marchicaresort.com
www.marchicaresort.com





Rentrée innovante et gourmande au Boccaccio

Le Boccaccio réserve cet automne de bien savoureuses surprises aux gourmets et aux gourmands. Elles sont l'œuvre du nouveau chef, Matteo Conti, qui apporte un twist de modernisation à ce temple de la gastronomie italienne.

La nouvelle carte : un twist de modernité et des valeurs sûres

Afin de renouveler les plaisirs et de faire découvrir toute la richesse de la gastronomie italienne, la carte du Boccaccio était revue à chaque saison. Avec l'arrivée du chef, elle écrit une nouvelle histoire. Aux côtés des incontournables Vitello tomato, des fondantes lasagnes, des divines pâtes fraîches et de la célèbre pizza à la truffe, chef Matteo Conti apporte une touche de modernité et d'innovation qui a fait sa réputation en Italie et en France. Et voici donc la carte enrichie de l'incroyable Oreille d'éléphant, de l'exceptionnelle Marmite du pêcheur ou de ses spécialités, les Ravioli Marchesi et les Strozzapreti Gamberi. Place aussi au show-cooking avec, notamment, ce divin Involtini flambé, une glace à l'azote, aussi spectaculaire que succulent.

A savourer sur place, chez soi (grâce au nouveau service à emporter) ou lors d'événements privés. Les équipes du Boccaccio sont en effet passées maître dans l'organisation d'événements exclusifs et distinctifs dans ses locaux (privatisés pour l'occasion) ou dans les lieux les plus improbables.

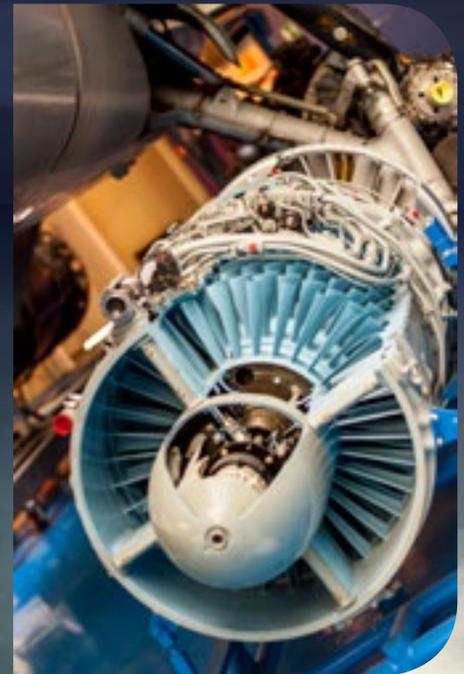
Un nouveau chef qui ne cesse de surprendre Originaire de Brescia, dans le nord de l'Italie, Matteo Conti intègre la prestigieuse école Alma à Parme avant de poursuivre sa formation auprès des chefs italiens les plus reconnus au monde, notamment le chef doublement 3 Etoiles Gualtiero Marchesi, considéré comme le fondateur de la nouvelle cuisine italienne, et le chef Vittorio Fusari du Bella Vista. Il a aujourd'hui la volonté de porter plus haut encore les couleurs et les saveurs gastronomiques du Boccaccio.

Et un directeur de salle d'excellence

En salle aussi, l'excellence est de rigueur au Boccaccio, grâce Axel Didaiier. Originaire des Sables d'Olonne en France, il a parcouru le monde durant 13 ans, dont 10 passés au sein de restaurants méditerranéens et italiens haut de gamme. Désormais, il partage son expérience et son sens du service au restaurant Boccaccio.



DB schenker intègre un réseau mondial, une expérience aérospatiale, un personnel dédié et spécialisé, un large éventail de services et solutions sur mesure pour être votre partenaire logistique intégré.



Pour plus d'informations, contactez-nous au :
05 29 03 52 00 - schenker.maroc@dbschenker.com



Gérer mes véhicules depuis mon bureau

Smart Flotte

- Géolocalisation
- Suivi conso et alertes
- Analyse du comportement de conduite

Votre flotte de véhicules se développe, et vous souhaitez vous décharger de ses contraintes de gestion ? La solution **Smart Flotte** est faite pour vous !

Cette solution performante et simple à utiliser, vous permet de suivre la localisation, les itinéraires et la consommation de chacun de vos véhicules en temps réel.

Smart Flotte vous permet également d'analyser le comportement de vos conducteurs, réaliser des diagnostics à distance et programmer des alertes (panne, vol, sortie de trajet...), et des rappels (entretien, assurance...). Tout cela, depuis votre ordinateur, Smartphone ou tablette !

**Vous rapprocher
de l'essentiel**

orange™