

100MAD / 11€ / 12\$

Mars 2024 - N°147

# RESAGRO

Le mensuel des décideurs

## ÉCONOMIE

Le nouveau visage énergétique du Maroc

## AGROALIMENTAIRE

Les nouvelles habitudes de consommation du ramadan

## TOURISME

Une nouvelle ère pour l'hôtellerie de luxe



# SOFRADIS

Identification, traçabilité,  
marquage de produits et  
solutions d'emballage



## CODAGE & MARQUAGE

Nous DISposons d'équipements et de solutions capables de marquage sur différents supports ( carton, plastique, verre, conserve...) et différentes circonstances ( vitesse, humidité, températures...) au meilleurs rapport qualité/prix.



## PRODUCTION PERSONNALISÉ

Nous DISposons d'ateliers de productions d'encre RUBAN ET d'ETIQUETTES capable de produire les besoins standard et spécifique de nos clients.



## CAPTURE DE DONNÉES

Nous DISposons des meilleures solutions de capture de données et aussi la technologie RFID, pour réalisation de vos projet de gestion de stock et tracabilité.



## EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Nous DISposons des dernières générations et technologies de machines d'emballages et de conditionnement robuste et sécurisé au meilleurs rapport qualité/prix.

SOFRADIS 10/10  
PLUS DE **35**  
ANS D'EXPERTISE

À VOS MARQUES,  
PRÊTS, TRACEZ

## Pourquoi SofraDIS 10/10 ?

10/10 : Qui suis-je?

DIStingué par un historique de plus de 35 ans d'expertise.

J'accompagne tous les secteurs pour lesquels le marquage, la traçabilité et l'identification de leurs produits est une priorité pour garantir et répondre aux exigences de leurs clients.

DIStributeur de qualité internationale.

Je concocte toutes les dernières technologies nationales et internationales dans le marquage l'impression industriels, la traçabilité et de l'emballage ; DISponibilité sur mesure de machines : Jet d'encre, laser, transfert thermique, UV, étiquetage, pose et impression, impression de grands caractères, mobilité de terminaux, scanners de codes, RF ID, rubanage, cerclage, banderolage, etc. Et je veille à ce que mes gammes de produits S'élargissent.

### Siège CASABLANCA

📍 78, Bd Hadj Ahmed Mekouar –  
21600 Aïn Sebaa - Casablanca - Maroc  
☎ 05 22 34 30 01  
✉ [crc@sofradis.net](mailto:crc@sofradis.net)

### Succursale agadir

📍 Lot Agdal n° 881 Ait Melloul-  
Agadir- Maroc  
☎ 05 28 24 12 94  
✉ [crcsud@sofradis.net](mailto:crcsud@sofradis.net)



**DIRECTEUR  
DE PUBLICATION**  
Alexandre Delalonde

**RÉDACTRICE EN CHEF**  
Sofia Benadi

**DIRECTEUR ARTISTIQUE  
CHEF DE PROJETS WEB**  
Mohamed El Allali

**DIRECTEUR DÉVELOPPEMENT**  
Anwar El Ouazzani  
anwar@resagro.com

**SERVICE COMMERCIAL**  
contact@resagro.com  
(+212) 522 249 239  
(+212) 672 22 76 10  
(+212) 672 22 76 58

**CORRESPONDANTE  
FRANCOPHONE**  
Dominique Pereda  
dpereda@resagro.com  
pereda.resagro@gmail.com

**CORRESPONDANTE  
ANGLOPHONE**  
Fanny Poun  
fanny@resagro.com

**CORRESPONDANTE  
HISPANOPHONE**  
Laetitia Saint-Maur  
laetitia@resagro.com

**RESPONSABLE  
DISTRIBUTION**  
Morad Qerqouri



## ÉDITO

### Le Maroc, un carrefour de possibilités

L'énergie verte, l'excellence dans l'hospitalité de luxe, et l'adaptabilité face aux traditions séculaires comme le Ramadan sont au cœur de ce numéro et révèlent pour le moins, un pays résolument tourné vers l'avenir, tout en restant ancré dans son riche héritage culturel. À travers ces lignes de développement, le Maroc continue de se réinventer, affirmant sa place sur la scène internationale et dans le cœur de

ceux qui le découvrent. Parlons autonomie énergétique : longtemps dépendant des importations, le pays prend un virage décisif vers les énergies renouvelables. Grâce à ses abondantes ressources solaires et éoliennes, le Maroc investit dans des infrastructures de pointe, devenant un pionnier africain de l'énergie verte. Cette transition, en réduisant la dépendance aux combustibles fossiles, promet non seulement une meilleure sécurité énergétique mais ouvre également la voie à des bénéfices économiques durables, notamment par la création d'emplois verts. L'excellence est aussi un des points d'ancrage fort de l'hôtellerie de luxe qui continue d'attirer une clientèle internationale exigeante. Des établissements comme le Four Seasons Hôtel Marrakech, L'Heure Bleue Palais, ou encore le Ksar Char Bagh incarnent cette excellence, mêlant modernité et traditions locales. L'arrivée de nouveaux joueurs tels que le Ritz-Carlton à Rabat souligne l'attrait constant du Maroc comme destination de prestige. Au-delà de l'accueil des voyageurs, cette industrie valorise les talents locaux, jouant un rôle crucial dans la promotion des carrières dans l'hospitalité. Enfin, le ramadan, mois sacré est profondément ancré dans l'esprit de chaque marocain soulève à son tour des enjeux économiques importants. La consommation alimentaire grimpe, impactant les prix des produits de base. Cette période met en lumière les défis auxquels les consommateurs sont confrontés, tout en réaffirmant l'importance culturelle de ce mois de partage. La réactivité des producteurs et commerçants, s'adaptant à la demande accrue, reflète la vitalité du marché local et son impact sur l'économie marocaine.

Le Maroc, avec sa riche mosaïque culturelle et ses initiatives avant-gardistes, continue d'affirmer son identité unique, faisant de lui une destination fascinante et un exemple de transformation et de résilience.

---

**Compad, agence de communication** BP 20028 Hay Essalam C.P - 20203  
- Casablanca / Tél. : (+212) 522 249 239 / contact@resagro.com / 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.

**Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.**

# SOMMAIRE



17

03  
ÉDITO

06  
PÉRISCOPE

16  
SALON  
SIAM 2024

18  
INSIGHTS  
La Féerie des Soirées  
Ramadanesques

22  
ÉCONOMIE

Le nouveau paysage énergétique du  
Maroc

30  
AGROALIMENTAIRE

Spécial ramadan :  
les habitudes de consommation

36  
TOURISME

Le secteur de l'hôtellerie au Maroc  
Une nouvelle ère pour de nouveaux  
consommateurs

42  
CONSO



25



39



# Un cloud



# de confiance

✓ **Certifié** 🔒 **Sécurisé** 🇲🇦 **Local**

Orange Maroc accompagne la transformation digitale des entreprises en mettant en œuvre son expertise et le savoir-faire de ses équipes pour leur offrir des **solutions clé en main**, couvrant la connectivité, la sécurité et le Cloud.

En optant pour le **Cloud de Confiance d'Orange**, les entreprises bénéficient d'une solution à la pointe de la technologie, hébergée dans des Datacenters au Maroc fiables et sécurisés, à la conception innovante et certifiés aux standards internationaux.

Chaque entreprise est unique, découvrez l'ensemble de nos solutions dédiées sur [entreprise.orange.ma](https://entreprise.orange.ma)



est là

## SÉCURITÉ HYDRIQUE

### PROJET HYDRIQUE INNOVANT À TAOUNATE PAR L'ONEE



Le 13 février 2024, l'Office National de l'Électricité et de l'Eau Potable (ONEE) a lancé un projet crucial d'extension de la station de traitement de Taounate, financé à hauteur de 76 millions de dirhams en partenariat avec la Banque Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW). Cette initiative vise à augmenter la production d'eau potable à 12.960 m<sup>3</sup> par jour pour répondre aux besoins croissants de la ville de Taounate et des communes avoisinantes, impactant positivement plus de 149.000 habitants. Intégré dans le Programme National d'Approvisionnement en Eau Potable et d'Irrigation 2020-2027, ce projet marque un pas important vers l'amélioration de l'accès à l'eau potable dans la région, contribuant significativement à l'amélioration des conditions de vie et au développement socio-économique. Cette démarche de l'ONEE souligne l'engagement du Maroc envers la sécurité hydrique et le développement durable.

Au-delà de l'aspect technique, le projet a une dimension humaine forte. Il promet d'améliorer considérablement les conditions de vie dans la région de Taounate, en fournissant un accès fiable à l'eau potable - un élément essentiel pour la santé et le bien-être. De plus, en soutenant le développement socio-économique, cette initiative contribue à la stabilité et à la prospérité de la communauté locale, en soulignant l'importance de l'accès à l'eau comme pilier du développement durable. L'investissement dans ce projet d'extension démontre la volonté de l'ONEE et de ses partenaires de répondre de manière proactive aux défis posés par la croissance démographique et le changement climatique. Il illustre l'approche multidimensionnelle adoptée par le Maroc pour garantir la sécurité hydrique, en mettant en œuvre des solutions technologiques avancées tout en prenant en compte les besoins et le bien-être de sa population.





VENTE D'INGREDIENTS, ADDITIFS, EPICES ET  
ASSAISONNEMENT POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



### *Marinade & Assaisonnement*

LIQUIDE ET POUDRE POUR  
VOS VIANDES



### *Mix & Ingredients*

POUR VOTRE CHARCUTERIE ET  
PRODUITS ELABORES



### *Bases Culinaires*

SAUCES ET BASES POUR UN GOUT  
EXCEPTIONNEL



### *Aromes Salé & Sucré*

LIQUIDE ET EN POUDRE SELON  
VOTRE UTILISATION



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

TEL:0522-59 25 93 / 86

EMAIL:LACASEMSARL@MENARA.MA/ LACASEM01@MENARA.MA

N° AGREMENT ONSSA: ES.7.46.15 - EC.7.120.16 - SCCL.7.119.16 - CFL.7.125.16



## SALON

### LE MAROC BRILLE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE DE PARIS



Le Maroc a marqué sa 10ème participation au Salon International de l'Agriculture (SIA) à Paris, du 24 février au 3 mars 2024, une démarche orchestrée par l'Agence pour le Développement Agricole (ADA) et le Ministère de l'Agriculture. Cet engagement met en lumière l'évolution significative des produits du terroir marocain, bénéficiant d'une stratégie holistique de développement depuis 2008, encore intensifiée avec la Stratégie Génération Green 2020-2030. Avec une délégation de 30 groupements représentant 82 coopératives et plus de 1230 petits agriculteurs, dont 49% sont des femmes, le Maroc a exposé une gamme variée de produits du terroir issus des 12 régions du royaume. La préparation minutieuse des participants pour le salon visait à optimiser leurs interactions avec le public et les importateurs potentiels, mettant en avant des produits tels que l'Argane, le safran, les dattes, et les amandes. L'approche inclusive du ministère et de l'ADA en faveur des jeunes et des femmes rurales, ainsi que les efforts de commercialisation et de communication, témoignent de la volonté marocaine de positionner ses produits du terroir sur le marché national et international. Le pavillon marocain, placé sous le signe Maroc, des siècles de saveurs, a offert aux visiteurs une expérience culturelle et gastronomique enrichissante, illustrant l'importance du Maroc dans le secteur agricole mondial. La présence marocaine au SIA, l'un des plus importants rassemblements mondiaux dédiés à l'agriculture, met en avant le rôle stratégique de l'agriculture pour le développement durable et l'innovation du pays. Elle souligne aussi l'ambition du Maroc de renforcer sa position sur le marché international et de contribuer activement à l'économie globale grâce à ses produits du terroir uniques.



## BANQUE

### ATTIJARIWABA BANK LANCE GOOGLE PAY AU MAROC

Attijariwafa bank, dans le cadre de son engagement pour l'innovation et l'amélioration de l'expérience client, a lancé Google Pay pour ses clients au Maroc. Ce service répond aux besoins croissants en matière de paiements mobiles et vise à consolider la position de la banque comme leader dans le secteur des paiements mobiles et numériques au Maroc. Les clients d'Attijariwafa bank peuvent maintenant activer Google Pay sur leurs smartphones Android et montres connectées Google Watch via Google Wallet, leur offrant un moyen de paiement mobile sans contact, simple et sécurisé. La sécurité est renforcée par une technologie de tokenisation avancée, qui sécurise chaque transaction et s'intègre aux avantages et protections des cartes bancaires d'Attijariwafa bank. Ce lancement élargit l'offre de paiements sans contact de la banque, offrant aux clients plus de flexibilité et de choix pour leurs paiements mobiles.



## BIEN PLUS QUE DE L'EAU.

### Le révélateur de votre performance industrielle et l'assurance d'une sécurité alimentaire optimale.

Parce que la maîtrise de la qualité de l'eau est un élément indispensable à votre industrie agroalimentaire, BWT répond à ces exigences avec une expertise de haut niveau, un savoir-faire technologique à la pointe du progrès et un accompagnement de proximité à chaque étape.

Grâce à cette offre globale, BWT améliore votre sécurité alimentaire mais également votre performance industrielle en vous apportant... bien plus que de l'eau !

Retrouvez BWT, l'industriel du traitement de l'eau sur [bwt.fr](http://bwt.fr)



Credits photos: ©iStock\_areasy.com-03718-11096

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

## GASTRONOMIE

### DOMINIQUE GAUTHIER REÇOIT LE MÉRITE CULINAIRE 2024

La cinquième édition du Mérite Culinaire Suisse, organisée par la Fondation pour la Promotion du Goût, s'est déroulée au sein de l'élégant écrin du Bellevue Palace. La distinction de « Cuisinier-Chef » a été décernée par le Conseiller fédéral Guy Parmelin à Dominique Gauthier, en reconnaissance de son influence significative sur la gastronomie en Suisse. Créé pour valoriser les talents présents sur le sol helvétique, ce prix est une célébration de l'art culinaire, du savoir-faire et du respect des produits authentiques du patrimoine régional. Il est attribué chaque année par un jury national composé de 15 experts - chefs et journalistes - issus des trois principales régions linguistiques de la Suisse. « Recevoir ce titre est un immense honneur qui récompense un parcours marqué par le travail et la passion, mais aussi par une volonté de travailler avec des acteurs de l'agriculture locale », confie Dominique Gauthier. Son histoire est celle de l'ascension d'un maestro des saveurs. Dès son enfance, il est initié aux plaisirs de la cuisine par sa famille et son oncle traiteur, développant une profonde estime pour les ingrédients de qualité. Son talent et sa détermination l'ont conduit à Genève, où il a brillé au Chat-Botté de l'Hôtel Beau-Rivage, honoré par une étoile Michelin et une note remarquable de 18/20 au Gault&Millau. Après trois décennies au Chat-Botté, le chef a entamé un nouveau chapitre avec l'ouverture de « F.P. Journe Le Restaurant », fruit de son association avec François-Paul Journe. Ce projet réunit gastronomie et horlogerie, deux univers où précision et créativité sont primordiales, entre les murs historiques de l'ancienne brasserie « La Bavaria » à Genève, au 49 Rue du Rhône.





# VALUABLE BUSINESS CONTACTS

Iran  
agrofood



agro



food + bev tec



food + hospitality



food ingredients

31st International Trade Show

**16 - 19**  
June 2024

Tehran International Permanent  
Fairgrounds  
[www.iran-agrofood.com](http://www.iran-agrofood.com)

**Book your stand now**

Contact worldwide: Ms Nadja Lukanowski  
Tel.: +49 62 21 45 65 12 • [n.lukanowski@fairtrade-messe.de](mailto:n.lukanowski@fairtrade-messe.de)

## EXPANSION

### MARJANE GROUP INAUGURE SON PREMIER HYPERMARCHÉ À LAÂYOUNE



Marjane Group poursuit le développement de son réseau, avec l'inauguration de son nouvel hypermarché à Laâyoune, portant ainsi à 42 le nombre de ses hypermarchés au Maroc. Avec cette expansion dans le sud du Maroc, Marjane Group compte désormais 171 magasins tous formats confondus, répartis dans près de 40 villes à travers le Royaume. Ce nouvel hypermarché a ouvert ses portes au public depuis le 2 mars 2024. Pourvu d'une surface totale de 12 500 m<sup>2</sup> dont 5 500 m<sup>2</sup> de surface de vente et a nécessité un investissement de 210 millions de dirhams. Pendant cette phase de construction, près de 220 personnes ont été mobilisées afin de garantir une livraison dans un délai réduit de 7 mois. Marjane Laâyoune emploie 210 collaborateurs, dont 80% ont été recrutés localement. « L'inauguration de notre nouvel hypermarché à Laâyoune s'inscrit dans la feuille de route d'expansion nationale de Marjane. Cette ouverture est une manifestation de notre détermination à être au plus près de nos clients et à répondre à leurs besoins en termes de diversité et de qualité de produits à prix compétitifs. Nous sommes également heureux de pouvoir contribuer à la création d'emplois au niveau de Laâyoune et d'offrir aux producteurs, agriculteurs et coopératives, partenaires de Marjane, une autre vitrine régionale. », déclare M. Mhamed Chlyeh, Directeur Général Délégué de Marjane. Avec une offre variée de plus de 25 000 références soigneusement sélectionnées, les clients auront la possibilité de choisir parmi une large gamme de produits répondant à tous leurs besoins. En mettant l'accent sur la fraîcheur et la qualité, le magasin propose un large éventail de produits frais, notamment des fruits, des légumes, des produits de boucherie, de poissonnerie et de fromagerie, accompagné de pâtisseries, viennoiseries et de pain frais cuits sur place. De plus, pour répondre aux demandes croissantes de produits bio et de terroir, une sélection spéciale est proposée, tout comme une gamme complète d'articles pour la maison, l'électroménager, la culture, les produits de beauté et d'hygiène, les produits électroniques, les vêtements et accessoires, ainsi que les jouets et les articles de sport.



# تحت الرعاية السامية لصاحب الجلالة الملك محمد السادس نصره الله Under the high patronage of His Majesty King Mohammed VI

Salon International de l'Équipement  
Professionnel pour l'Hôtellerie,  
la Restauration, les Métiers de bouche,  
le Bien-être et les Loisirs.



Sous l'Égide

Royaume du Maroc  
Ministère du Tourisme, de l'Artisanat  
et de l'Économie Sociale et Solidaire



المملكة المغربية  
وزارة السياحة و الصناعة التقليدية  
و الاقتصاد الاجتماعي و التضامني

## 08 au 12 Mai 2024

Parc d'Exposition MOHAMMED VI  
à El Jadida

# RETIREZ VOTRE BADGE PROFESSIONNEL GRATUIT SUR:

[Q | Badge.marocotel.org](https://www.marocotel.org)

Code : AS



### Partenaires Officiels



### Partenaire Senior



### Partenaires Institutionnels



### Partenaires Médias



### Partenaire Transport



[www.marocotel.org](https://www.marocotel.org)

Un événement de Exhibitions

## INNOVATION

### HUAWEI ET GREEN POWER BRILLER À SOLAIRE EXPO MAROC 2024



Lors de la 12<sup>ème</sup> édition du prestigieux Solaire Expo Maroc, se tenant du 27 au 29 février 2024 à la Foire Internationale de Casablanca, Huawei et Green Power Technologie se sont distingués par la présentation de leurs dernières innovations dans le secteur de l'énergie solaire et de l'efficacité énergétique. Placé sous le haut patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, l'événement a rassemblé près de 100 exposants et plus de 7700 visiteurs, confirmant son statut de rendez-vous incontournable pour les professionnels du domaine en Afrique et autour du pourtour Méditerranéen. Green Power Technologie, partenaire de Huawei en Afrique et en Europe, a exposé son expertise dans les solutions photovoltaïques avancées, le stockage d'énergie intelligent, et les systèmes de mobilité électrique. Cette coopération souligne l'engagement des deux entreprises à promouvoir l'utilisation de l'énergie renouvelable sur le continent africain, en proposant des solutions adaptées tant aux entreprises qu'aux particuliers. Arnaud SOURDRILLE, PDG de Green Power Technologie, a souligné l'importance de cette participation pour mettre en avant les avancées de Huawei dans le secteur des onduleurs et des systèmes de gestion énergétique. De son côté, Jad ZHAO, Directeur Général de Huawei Digital Power Maroc, a exprimé son enthousiasme pour cette collaboration, qui s'inscrit dans la vision du Maroc de devenir un leader en matière d'énergie solaire. Les solutions Huawei Fusion Solar, mises en avant lors de l'exposition, promettent une réduction significative des dépenses énergétiques, tout en assurant une production énergétique stable et autonome



### INNOVATION

#### TECH4FARMERS : BOOSTER L'AGRITECH AU MAROC AVEC UEMF ET AFD



L'Université Euromed de Fès (UEMF) et l'Agence Française pour le Développement (AFD) ont lancé Tech4Farmers, un programme visant à encourager l'innovation dans le secteur agricole, en particulier dans les technologies Agritech, pour les entrepreneurs de la région de Fès-Meknès. Tech4Farmers, annoncé lors d'une conférence le 7 mars, offre un parcours d'incubation de 12 mois destiné à accélérer le développement et la commercialisation de solutions Agritech adaptées aux besoins spécifiques de l'agriculture marocaine et, plus précisément, de celle de la région Fès-Meknès. Ce programme s'intègre dans un projet plus large de création d'un Pôle Régional pour l'Innovation et l'Entrepreneuriat dans le secteur agricole et agroalimentaire, soutenu par divers partenaires dont le Ministère de l'Agriculture, le Pôle Digital de l'Agriculture, et d'autres acteurs institutionnels et académiques. Les entrepreneurs sélectionnés pour Tech4Farmers bénéficieront d'un soutien complet, incluant le développement de prototypes, l'élaboration de plans d'affaires, des formations, du coaching personnalisé, ainsi qu'un accès à des laboratoires et des financements allant jusqu'à 100 000 dirhams. L'objectif est de les aider à affiner leurs solutions technologiques et à les préparer pour le marché, tout en facilitant des collaborations avec les entreprises agricoles locales pour tester la pertinence et l'efficacité de leurs innovations. Vingt projets seront sélectionnés pour cette première cohorte, sur la base de leur innovation, de la maturité de leur prototype, et de leur potentiel de croissance. La date limite de soumission des candidatures est fixée au 07 avril 2024. Ce programme témoigne de l'ambition de l'UEMF et de l'AFD de promouvoir une agriculture marocaine résiliente, compétitive et durable, s'inscrivant dans la vision du Nouveau Modèle de Développement du Royaume.

## SIAM 2024

# UNE CONVERGENCE POUR L'AGRICULTURE DURABLE ET RÉSILIENTE

Dans un monde où le changement climatique redéfinit les contours de l'agriculture, le Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM) se présente comme le carrefour incontournable pour les acteurs désireux d'embrasser les défis et opportunités de demain. Explications.

Le Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM) 2024, prévu du 22 au 28 avril à Meknès, constitue un événement phare pour le secteur agricole marocain et international. Placé sous le haut patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, et avec l'Espagne comme pays invité d'honneur, cette 16<sup>ème</sup> édition s'articule autour du thème poignant et actuel : "Climat et Agriculture. Pour des systèmes de production durables et résilients". Ce choix thématique traduit une prise de conscience accrue des défis environnementaux et met en lumière la nécessité d'adopter des pratiques agricoles plus durables et résilientes face au changement climatique.

### LE CONTEXTE ET LES ENJEUX

Le SIAM se déroule dans un contexte où le secteur agricole joue un rôle crucial dans l'économie marocaine, en tant que principal pilier économique du Royaume. Il est l'acteur du développement rural, garant de l'équilibre social et sécurise l'avenir des générations futures par la promotion de l'agriculture durable. Cet événement annuel s'est imposé comme une plateforme essentielle pour l'évolution et le développement de l'agriculture marocaine, offrant un espace d'échange et de rencontre entre les différents acteurs du secteur agricole, tant nationaux qu'internationaux.





## SALON

### LES OBJECTIFS

Le Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM) 2024 s'érige en catalyseur des aspirations durables et résilientes du secteur agricole face aux changements climatiques. Dans cette quête, il se donne pour mission première de promouvoir des systèmes de production agricole capables de s'adapter et de résister aux fluctuations et aux défis environnementaux. L'accent est mis sur l'innovation et les pratiques durables qui non seulement préservent les ressources naturelles mais garantissent également une productivité et une rentabilité soutenues pour les agriculteurs. Par ailleurs, une des forces du SIAM réside dans sa capacité à encourager et faciliter les

échanges riches et fructueux entre les différents acteurs du secteur : agriculteurs, entreprises, investisseurs et chercheurs. Ces interactions sont essentielles pour stimuler l'innovation, partager les connaissances sur les meilleures pratiques, et accélérer l'adoption de solutions novatrices adaptées aux défis actuels et futurs de l'agriculture. En mettant en lumière les réalisations et les avancées du Maroc dans le domaine agricole, le SIAM joue un rôle clé dans la valorisation du savoir-faire national. Le Maroc, grâce à ses stratégies agricoles ambitieuses et à sa volonté d'intégrer les avancées technologiques et les méthodes de production durable, offre un modèle inspirant pour les pays de la région et au-delà. Enfin, le SIAM sert de plateforme pour renforcer les liens commerciaux et les partenariats internationaux, ouvrant ainsi la voie à de nouvelles opportunités de collaboration. L'Espagne, choisie comme pays invité d'honneur pour l'édition 2024, souligne l'importance de ces échanges internationaux. Cette collaboration est un pas de plus vers l'ouverture sur des marchés extérieurs, l'échange de connaissances et d'expériences, et la consolidation des liens économiques et culturels entre les nations.

Dans sa globalité, le SIAM 2024 se dresse donc comme une tribune privilégiée pour le partage, l'innovation et la collaboration, alignant les visions pour une agriculture qui nourrit le monde tout en le préservant pour les générations futures.

### INTERVENANTS

Le salon réunira une diversité d'intervenants, incluant :

- Des **agriculteurs** venant partager leurs expériences et connaissances.
- Des **entreprises** exposant leurs dernières innovations technologiques et solutions pour une agriculture durable.
- Des **chercheurs** présentant les résultats de leurs études sur l'impact du climat sur l'agriculture et les méthodes pour y faire face.
- Des **décideurs** politiques discutant des orientations stratégiques et des politiques de soutien au secteur.

### ENVERGURE ET IMPACT DU SIAM 2024

Le SIAM est le plus grand salon de l'agriculture en Afrique, attirant des centaines de milliers de visiteurs chaque année, y compris des professionnels du secteur, des délégations étrangères, des investisseurs et le grand public. Avec plus de 900 000 visiteurs dans les éditions précédentes, le salon s'étend sur plusieurs jours et offre une occasion unique de découvrir les dernières tendances et innovations dans le secteur de l'agriculture. In fine, en mettant l'accent sur le climat et l'agriculture durable, le salon souligne l'urgence d'adopter des pratiques agricoles innovantes et résilientes pour faire face aux défis présents et futurs, renforçant ainsi le rôle du Maroc en tant que leader dans le domaine agricole sur la scène africaine et mondiale.



# LA FÉERIE DES SOIRÉES RAMADANESQUES

## UNE EXPLORATION GASTRONOMIQUE ET CULTURELLE

Comme chaque année, le mois sacré du ramadan inspire les plus belles tables en proposant une multitude de délices qui rivalisent d'ingéniosité culinaire et d'abondance. Nous en avons sélectionné quelques uns.

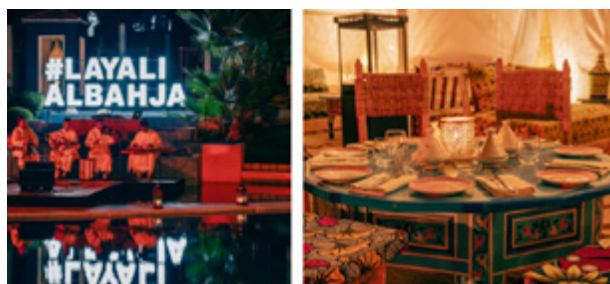
Le mois sacré de Ramadan est une période de réflexion spirituelle, de jeûne et de communauté. Marrakech, avec sa riche histoire et sa culture vibrante, offre un cadre idyllique pour célébrer ce mois béni. Des établissements prestigieux comme le Mövenpick Mansour Eddahbi, le Royal Mansour, L'Oberoi, et le Mazagan Beach & Golf Resort, transforment le Ftour, la rupture du jeûne, en une expérience somptueuse, où la gastronomie raffinée rencontre le spectacle et la tradition. Cet article vous invite à un voyage à travers ces oasis de festivité, mettant en lumière l'unicité de chaque célébration.

### LAYALI AL BAHJA

#### Une Odyssée Enchantée au Cœur du Mövenpick Mansour Eddahbi Marrakech

Dans l'écrin de lumière et d'histoire qu'est la Ville Ocre, le Mövenpick Mansour Eddahbi Marrakech dévoile "Layali Al Bahja", une célébration nocturne où le faste du Ramadan se pare de l'élégance intemporelle et des traditions les plus raffinées. **À 450 MAD par personne**, cette expérience transcende le quotidien pour vous plonger dans la magie des nuits marrakchies, où l'écho des conteurs se mêle aux mélodies séculaires, réveillant l'esprit immortel de la Médina sous une voûte céleste scintillante.

Sous la houlette du talentueux chef Guillaume Blanchard, un buffet majestueux se déploie tel un tapis volant culinaire, emportant les convives dans un voyage gustatif au cœur de la gastronomie marocaine, riche de saveurs et de savoir-faire



ancestraux. Chaque plat, une symphonie de goûts et de senteurs, est une célébration de l'abondance et de la générosité caractéristiques de ce mois sacré.

Mais "Layali Al Bahja" ne se contente pas d'offrir un festin pour le corps. C'est aussi une immersion dans l'âme du Maroc, où des expositions dédiées à l'artisanat local éveillent une admiration profonde pour l'art et l'ingéniosité marocains. Ces chefs-d'œuvre, témoins silencieux de la passion et de la patience des artisans, tissent un lien indélébile avec le passé, offrant une fenêtre sur la richesse culturelle et historique de Marrakech.

À travers cette épopée des sens, le Mövenpick Mansour Eddahbi Marrakech invite ses hôtes à un voyage temporel où le glamour de la tradition marocaine se conjugue à la splendeur d'un Ramadan célébré sous les auspices de l'hospitalité, du partage et de la contemplation. "Layali Al Bahja" n'est pas seulement un événement ; c'est une porte ouverte sur un monde où chaque instant est une promesse de découverte et d'émerveillement, un hommage à la ville éternelle de Marrakech, qui, chaque Ramadan, révèle de nouveau sa capacité à charmer, à émouvoir et à unir.



### **LE ROYAL MANSOUR MARRAKECH**

#### **Un Hymne à la Gastronomie Bidaouie Sous les Étoiles**

Au sein de l'enceinte majestueuse du Royal Mansour Marrakech, le "Ftour Bidaoui" se révèle être bien plus qu'un simple repas ; c'est une cérémonie où chaque bouchée est un voyage, chaque saveur une découverte. Pour 750 MAD par personne, cette célébration transcende les simples plaisirs de la table pour devenir une ode à l'héritage culinaire marocain, une plongée dans l'âme d'une cuisine à la fois ancienne et éternellement jeune.

Dès l'arrivée, les convives sont accueillis par une séquence de rafraîchissements empreints de tradition et de fraîcheur : l'eau pure, le lait délicatement parfumé à la fleur d'oranger, et les dattes Mejhoul ouvrent le bal des saveurs, posant les premières notes d'une symphonie gustative. Ce prélude, à la fois simple et riche de sens, marque le commencement d'une soirée où le raffinement et l'authenticité se côtoient.

Le repas lui-même est une exploration de la diversité et de la richesse de la cuisine Bidaouie, offrant une mosaïque de mets à partager qui célèbrent l'art de la convivialité et du partage. Des soupes réconfortantes, élixir de bien-être, aux plats chauds, véritables festins pour les sens, chaque création culinaire raconte une histoire, celle d'un Maroc aux mille et une saveurs, où chaque recette est un héritage transmis et réinventé.

Mais c'est peut-être l'instant sucré qui capture le mieux l'esprit de ces soirées ramadanesques au Royal Mansour. Les sorbets, légères caresses glacées, les pâtisseries, délices d'artisanat et de finesse, et les fruits frais,

explosion de nature et de douceur, viennent conclure le repas sur une note de pureté et d'exquise légèreté. Cette dernière touche, subtile et raffinée, est le parfait point d'orgue à une soirée d'exception.

Dans le cadre somptueux du Royal Mansour, où l'architecture sublime dialogue avec les murmures de l'histoire, le "Ftour Bidaoui" est plus qu'un repas : c'est une expérience immersive, un voyage sensoriel qui lie l'âme à la terre, le passé au présent. Chaque moment passé dans ce lieu d'exception est une promesse de beauté, de sérénité et de plaisir partagé, faisant de chaque Ftour un souvenir indélébile, une page de vie écrite avec les mots les plus délicats de la gastronomie et du luxe marocain.



## L'OBEROI MARRAKECH

### Un Écrin de Raffinement et de Sérénité Célébrant le Ramadan

Dans l'éclat doré du crépuscule marrakchi, L'Oberoi Marrakech se métamorphose, évoquant l'essence majestueuse de la Medersa Ben Youssef pour accueillir ses hôtes en son sein. À 720 MAD par personne, le patio de l'établissement devient le théâtre d'une cérémonie du Ftour où spiritualité et beauté se fondent en une harmonie parfaite. Au centre, le bassin miroitant reflète les splendeurs d'une architecture qui dialogue avec les cieux, créant un sanctuaire de tranquillité et de recueillement. Autour de cette oasis de calme, une célébration du goût et de la tradition prend vie, orchestrée par les stations de cuisine en direct qui dessinent un périple gastronomique transcendant les frontières. Ces escales culinaires, véritables fenêtres ouvertes sur le monde, promettent de guider les convives à travers un voyage de saveurs internationales, où chaque plat est une découverte, chaque arôme un souvenir. C'est dans cette ambiance où l'art de vivre marocain rencontre l'excellence culinaire que la musique andalouse et les rythmes envoûtants des Gnawa viennent envelopper la soirée d'un voile de mystère et de joie. Ces mélodies, héritage d'un passé riche et cosmopolite, tissent un lien invisible entre les âmes, invitant au partage et à l'échange dans le respect et la convivialité.

L'Oberoi Marrakech, en ce mois sacré de Ramadan, n'offre pas seulement un Ftour ; il propose une immersion dans un monde où le temps semble suspendu, où la beauté des lieux inspire la contemplation et la sérénité. Chaque instant passé dans ce cadre enchanteur est une invitation à célébrer la vie, à se reconnecter avec soi-même et avec les autres, dans un esprit de fraternité et d'ouverture. Ce n'est pas seulement la faim du corps qui est apaisée ici, mais aussi celle de l'esprit, nourri par la splendeur des lieux, la richesse des échanges et la profondeur des expériences. L'Oberoi Marrakech, à travers son Ftour, réaffirme son engagement envers l'excellence et la création de moments inoubliables, où chaque détail est une note d'amour et de passion, composant ainsi une symphonie de bien-être et de bonheur partagé.





### **MAZAGAN BEACH & GOLF RESORT**

#### **une odysée gastronomique au cœur de la tradition**

Au Mazagan Beach & Golf Resort, le Ftour devient une véritable expédition culinaire, une invitation à parcourir le globe à travers des saveurs et des arômes captivants, le tout dans l'écrin luxueux et accueillant de ce joyau marocain. À 490 MAD par personne, le buffet international de l'Olive ouvre les portes d'un monde gastronomique sans frontières, où chaque plat raconte une histoire, chaque bouchée est une découverte. La musique andalouse, avec ses accords profonds et ses rythmiques enivrantes, ajoute une dimension supplémentaire à l'expérience, enveloppant les convives dans une ambiance à la fois exotique et familière. Prenant un ton plus feutré, le Bushra By Buddha-Bar, à 550 MAD par personne, convie à un Ftour où l'élégance et le raffinement sont de mise. Ici, chaque plat servi à la table est une œuvre d'art culinaire, une expression de la passion et du

savoir-faire des chefs. La musique live, douce et envoûtante, crée un espace intime et chaleureux, propice à la réflexion et à la communion, offrant une retraite paisible du tumulte extérieur. Mazagan Beach & Golf Resort, dans sa quête d'excellence, réussit à tisser un lien délicat entre la grandeur du passé et le dynamisme du présent, offrant ainsi une expérience du Ramadan qui touche le cœur et l'esprit. Les convives sont invités à un voyage culinaire qui est aussi un voyage dans le temps, un retour aux sources enrichi par une touche de modernité.

Dans ce cadre idyllique, où le bleu du ciel se mêle à celui de la mer, la célébration du Ftour au Mazagan devient un moment de joie pure, une pause dans le rythme effréné de la vie quotidienne pour se reconnecter avec les traditions, avec les autres, et avec soi-même. C'est une odysée gastronomique au cœur de la tradition, mais c'est également une invitation à célébrer la vie, à savourer chaque instant dans un lieu où la beauté de la nature rencontre l'excellence humaine, créant ainsi des souvenirs impérissables sous le signe de la générosité et du partage caractéristiques de ce mois sacré.





# LE NOUVEAU PAYSAGE ÉNERGÉTIQUE DU MAROC





## ÉCONOMIE

Situé entre les ressources fossiles de l'Algérie et la demande européenne, le Maroc, traditionnellement dépendant des importations énergétiques, se redéfinit en explorant l'abondance de ses ressources renouvelables, marquant un tournant stratégique vers l'autonomie énergétique.





## ÉCONOMIE

Le Maroc, reconnu pour ses initiatives en matière d'énergie verte, s'est longtemps appuyé sur des ressources à bas coût pour soutenir son développement socio-économique. Cependant, face à l'augmentation des coûts des combustibles fossiles et aux défis budgétaires liés aux importations massives, le pays a réorienté sa stratégie énergétique vers les énergies renouvelables. Profitant de sa position géographique stratégique et de ses ressources abondantes en énergie solaire et éolienne, le Maroc a investi dans d'importantes infrastructures renouvelables, devenant un leader africain dans ce domaine. Cette transition vers les énergies propres, en plus de réduire la dépendance aux combustibles fossiles et d'améliorer la sécurité énergétique, promet des avantages économiques à long terme, notamment en créant des emplois dans le secteur des énergies renouvelables. En effet, au cœur des transformations socio-économiques et industrielles, le Maroc navigue vers une nouvelle ère énergétique. Confronté à une demande croissante d'électricité, exacerbée par l'urbanisation et l'amélioration des standards de vie, le pays s'oriente vers des alternatives durables.

### **ÉVOLUTION ET PROGRESSION DU MAROC DANS L'ÉNERGIE VERTE**

Au cours des cinq dernières années, le Maroc a significativement progressé dans le domaine de l'énergie verte,

soulignant son engagement envers une transition énergétique durable. Malgré le constat que, jusqu'en 2017, la consommation d'énergie primaire du pays dépendait encore à près de 90% des énergies fossiles, avec une forte inclinaison pour le pétrole (62%), le charbon (21,7%) et le gaz naturel (5%), le Maroc a mis en œuvre des mesures ambitieuses pour diversifier son mix énergétique vers les renouvelables. Le gouvernement marocain a fixé des objectifs audacieux, visant à augmenter la part des énergies renouvelables à plus de 52% de sa capacité électrique totale d'ici 2030, en se concentrant sur l'éolien, l'hydroélectricité et le solaire. Cette ambition s'appuie sur la réalité géographique du Maroc, qui offre des conditions climatiques idéales pour la production d'énergie solaire et éolienne. En 2019, l'énergie produite à partir de sources solaires, éoliennes et hydroélectriques représentait environ 20% du total, indiquant un potentiel énorme mais encore sous-exploité.

### **HYDROGÈNE VERT : UN PROJET AMBITIEUX ET PROMETTEUR**

Un élément clé de cette transformation est le projet d'hydrogène vert du Maroc, qui ambitionne de capitaliser sur la demande croissante d'hydrogène en tant que source d'énergie propre, principalement de l'Europe. Un accord a été signé avec l'Allemagne pour soutenir le développement d'une

infrastructure d'hydrogène vert au Maroc, avec des fonds promis à hauteur de 300 millions d'euros. Cet accord vise à faire du Maroc un exportateur d'hydrogène vert, nécessitant une augmentation significative de la production d'électricité à partir de sources renouvelables. L'expansion des énergies renouvelables et le projet d'hydrogène vert sont porteurs d'espoirs pour l'économie marocaine, notamment en termes de création d'emplois. Une étude montre que le développement des filières énergétiques vertes pourrait stimuler la création de 37 000 emplois d'ici 2030, avec une majorité dans le secteur solaire. Cela reflète le potentiel important de création d'emplois liés à l'investissement dans les technologies renouvelables et les infrastructures associées. Cependant, la transition énergétique verte n'est pas





## ÉCONOMIE

sans défis. Elle nécessite des réorientations sectorielles et peut entraîner une destruction créatrice, où certains emplois sont perdus au profit de nouveaux dans le secteur vert. Ce processus implique des ajustements dans les pratiques de consommation et de production ainsi que des cycles d'innovation, favorisant certains secteurs au détriment d'autres. In fine, le pays doit continuer à investir dans la production d'énergie renouvelable et surmonter les défis associés à cette transition.

### **LA MOBILISATION DE LA CGEM AUTOUR DE L'OFFRE MAROC**

L'hydrogène vert se positionne au cœur de la stratégie énergétique du Maroc, avec une mobilisation notable de la Confédération Générale des Entreprises du

Maroc (CGEM) autour de l'Offre Maroc. Cette initiative, saluée par le patronat marocain, souligne l'engagement national vers une transition énergétique durable et la réduction de la dépendance énergétique. La CGEM, exprimant son soutien plein et entier, se concentre sur la décarbonation de l'économie marocaine et propose un accompagnement stratégique pour les entreprises locales afin d'exploiter les opportunités émergentes.

L'offre Maroc, présentée comme une stratégie opérationnelle et incitative, vise à établir le Maroc en tant qu'acteur compétitif dans le domaine naissant mais prometteur de l'hydrogène vert. Elle promet une gouvernance solide, incluant un guichet unique pour faciliter les démarches des investisseurs et diverses mesures d'incitation, telles que des avantages fiscaux et

douaniers, ainsi que l'utilisation partagée d'infrastructures clés. Ces mesures sont destinées à encourager le développement de projets d'hydrogène vert, avec une attention particulière à la mutualisation des ressources comme les ports, pipelines, et stations de dessalement. La stratégie met également en avant l'importance d'une gestion prioritaire des ressources énergétiques, favorisant d'abord la satisfaction des besoins nationaux avant de considérer l'exportation. Elle comprend un volet significatif sur le développement des compétences et la formation, essentiels pour soutenir cette transition énergétique. L'État marocain a déjà identifié un million d'hectares de terrain public pour le développement de l'hydrogène vert, avec une première phase de mise à disposition de 300.000 hectares pour les investisseurs.

L'initiative de l'Offre Maroc reflète non seulement l'ambition du Maroc de devenir un leader dans la production d'hydrogène vert mais aussi sa volonté de maximiser les retombées positives pour l'économie nationale. Ce faisant, elle illustre une vision stratégique visant à conjuguer les impératifs de développement durable avec les objectifs de croissance économique et d'autonomie énergétique. C'est une démarche qui, en s'appuyant sur les avantages géographiques et climatiques du Maroc, pourrait bien transformer le pays en un pivot énergétique vert de portée internationale.



### **RACHID BOUGUERN, FONDATEUR ET DIRECTEUR GÉNÉRAL DU SALON SOLAIRE EXPO MAROC.**

« Ensemble, nous devons avancer vers un avenir plus vert ! »

Solaire Expo Maroc est devenu un événement incontournable dans le secteur de l'énergie solaire et de l'efficacité énergétique. Pourriez-vous nous raconter l'histoire de sa création et l'inspiration derrière cet ambitieux projet?

L'aventure a commencé en 2012, animée par une conviction profonde: le Maroc et la région ont un potentiel solaire exceptionnel à exploiter. L'inspiration est venue de la nécessité de créer une plateforme de convergence, de dialogue et d'innovation pour les professionnels du secteur. Nous voulions offrir un espace où les dernières avancées technologiques, les opportunités de marché et les défis à relever seraient partagés et discutés ouvertement.

La 12e édition marque une croissance remarquable par rapport aux années précédentes. À quoi attribuez-vous ce succès grandissant?

Ce succès est le fruit d'une vision à long terme et d'un engagement sans faille de notre équipe. Il traduit également l'évolution dynamique du secteur de l'énergie solaire, à la fois au Maroc et sur la scène internationale. L'augmentation du nombre d'exposants et de visiteurs reflète la reconnaissance de l'importance stratégique de l'énergie solaire dans notre mix énergétique, et la confiance des acteurs nationaux et internationaux dans le potentiel de notre marché.

Quelles sont les retombées concrètes de Solaire Expo Maroc pour le secteur de l'énergie solaire et l'efficacité énergétique dans la région?

Les retombées sont multiples. D'une part, nous avons vu émerger des collaborations fructueuses entre acteurs locaux et internationaux, conduisant à l'accélération de projets solaires et à l'amélioration des pratiques d'efficacité énergétique. D'autre part, le salon a joué un rôle catalyseur en matière d'innovation, permettant à de nouvelles solutions technologiques de se démarquer. Plus largement, il contribue à sensibiliser aux enjeux énergétiques et à promouvoir une transition vers une économie plus verte.

Quels défis rencontrez-vous dans l'organisation d'un tel événement, et comment envisagez-vous l'avenir de Solaire Expo Maroc?

L'un des principaux défis est de rester à l'avant-garde des évolutions technologiques et réglementaires, pour offrir un contenu toujours pertinent à nos participants. L'avenir, nous le voyons radieux. Nous comptons élargir notre champ d'action à d'autres formes d'énergies renouvelables et intensifier notre rôle de plateforme d'échange et d'innovation au service du développement durable.

Quel message souhaitez-vous transmettre aux professionnels du secteur et au grand public concernant l'importance de l'énergie solaire et de l'efficacité

énergétique?

L'énergie solaire n'est pas seulement une alternative énergétique ; c'est une composante essentielle de notre future résilience énergétique et économique. À tous, professionnels comme citoyens, je dirais que chaque action compte. Investir dans l'énergie solaire et améliorer l'efficacité énergétique, c'est bâtir un avenir plus durable pour les générations à venir. Solaire Expo Maroc est là pour vous accompagner dans





## ÉCONOMIE

cette transition essentielle.  
(Intertitre) / (Sur une page comme un publi)

Solaire Expo Maroc 2024: Innovations de Huawei et Green Power”

À l’occasion de la 12ème édition du Solaire Expo Maroc, qui se déroulera fin février 2024 à Casablanca, Huawei et Green Power Technologie prévoient de présenter leurs dernières innovations en matière d’énergie renouvelable. Cet événement, placé sous le haut patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, est reconnu comme le principal salon dédié à l’énergie solaire

et à l’efficacité énergétique au Maroc, ainsi que dans la région africaine et méditerranéenne. Green Power Technologie, partenaire de Huawei en Afrique et en Europe, est spécialisé dans les solutions photovoltaïques, la gestion de l’énergie et la mobilité électrique. L’entreprise s’engage à promouvoir l’autoconsommation et la résilience énergétique à travers l’Afrique grâce à son expertise dans le domaine solaire, le stockage intelligent, et en offrant des solutions de recharge pour véhicules électriques.

Huawei, quant à lui, continue

de renforcer sa présence dans le secteur de l’énergie à travers son portefeuille de solutions Huawei FusionSolar. Ces solutions visent à répondre à la demande croissante pour des sources d’énergie plus propres et plus économiques, dans le contexte de la transition vers une économie respectueuse de l’environnement. Les solutions FusionSolar de Huawei sont conçues pour offrir une réduction significative des coûts énergétiques tout en assurant une production d’énergie stable et autonome, adaptée aux besoins des secteurs résidentiel, commercial, industriel, et des grandes centrales. Cette collaboration entre Huawei et Green Power Technologie au Solaire Expo Maroc souligne leur volonté commune de soutenir le Maroc dans ses ambitions énergétiques, notamment son objectif d’intégrer 52 % d’énergies renouvelables dans son mix énergétique d’ici 2030. En mettant en avant des innovations technologiques adaptées aux exigences techniques et environnementales, les deux entreprises affirment leur engagement envers le développement durable et l’efficacité énergétique dans la région.

Le Solaire Expo Maroc offre ainsi une plateforme idéale pour Huawei et Green Power Technologie pour démontrer leur engagement dans l’accélération de l’adoption des énergies renouvelables en Afrique, contribuant activement aux objectifs ambitieux du Maroc en matière d’énergies propres et d’efficacité énergétique.



## INNOVX LANCE HYDROJEEL POUR RÉVOLUTIONNER LE SECTEUR DE L'HYDROGÈNE VERT AU MAROC

INNOVX, une entreprise multidisciplinaire affiliée à l'Université Polytechnique Mohammed VI (UM6P), a annoncé la création de sa nouvelle filiale, Hydrojeel, qui se consacrera à l'avancement de l'hydrogène vert et de l'ammoniac vert. Cette initiative marque un pas important vers la consolidation du leadership technologique du Maroc dans le secteur des énergies renouvelables, soulignant l'engagement de la nation dans la transition énergétique globale et le développement durable. Hydrojeel vise à devenir un leader mondial dans le domaine de l'hydrogène et de l'ammoniac verts. La stratégie de la société repose sur le développement d'un écosystème industriel robuste, porté par l'innovation et l'application de technologies et solutions propriétaires. L'ambition est de catalyser le développement d'un secteur clé pour l'économie marocaine, tout en apportant une contribution significative à la lutte contre le changement climatique.

La création d'Hydrojeel par INNOVX est le reflet d'une vision ambitieuse visant à positionner le Maroc comme un pionnier dans les technologies vertes, spécifiquement dans la production d'hydrogène vert et d'ammoniac vert. Cet engagement est en ligne avec la mission d'INNOVX de contribuer au leadership technologique du Maroc et de soutenir les initiatives de développement durable à travers le pays. Amine HOUSSAIM, le CEO d'Hydrojeel, a exprimé son enthousiasme pour ce projet, le qualifiant de jalon majeur dans la quête d'un avenir

durable et dans le renforcement de la position du Maroc dans le domaine des énergies renouvelables. Hydrojeel entend jouer un rôle crucial dans la transition énergétique en explorant de nouvelles avenues pour la croissance industrielle du Maroc.

Un des premiers projets d'envergure d'Hydrojeel consistera à développer, pour le groupe OCP, un programme dédié à l'ammoniac vert. Ce programme, principalement axé sur la production de solutions pour la fertilité des sols et la nutrition des plantes,

témoigne de l'approche intégrée d'Hydrojeel visant à promouvoir la durabilité à travers divers secteurs économiques. L'investissement dans les technologies et les processus de production d'hydrogène vert est un pilier central de cette stratégie, promettant de transformer le paysage énergétique et agricole du Maroc. En se concentrant sur l'hydrogène vert et l'ammoniac vert, Hydrojeel aspire à jouer un rôle prépondérant dans l'avenir énergétique non seulement du Maroc mais aussi à l'échelle mondiale.

# INNOVX





## INTERMAT 2024 INAUGURE UN PÔLE DÉDICACÉ À L'INNOVATION ET AUX ÉNERGIES NOUVELLES

Sous l'égide de Monsieur Emmanuel Macron, Président de la République, INTERMAT 2024, le salon de renommée internationale dans le secteur de la construction, a véritablement innové cette année en introduisant un nouveau pôle consacré aux Nouvelles Technologies & Énergies. Cette édition a vu la mise en place de cinq pôles d'expertise, dont le nouvel ajout : le Pôle Nouvelles Technologies & Énergies. Ce dernier se focalisera sur l'intégration des équipements utilisant des énergies alternatives ou renouvelables tels que les bio-carburants, l'électricité, et l'hydrogène, ainsi que sur des solutions innovantes pour la décarbonation. Des technologies de pointe telles que la réalité augmentée, les applications

mobiles, le BIM (Building Information Modeling), Internet des objets, l'impression 3D et les drones également à l'honneur. Avec la participation de plus de 70 exposants, dont ARKANCE, CONTROLS, CSC ROBOTIC, ENGINEERING LIMITED, et bien d'autres, le salon promet d'être un rendez-vous incontournable pour les professionnels du secteur. Ce pôle accueillera également le Village Start-up, en partenariat avec Impulse Partners, offrant une vitrine pour les innovations les plus prometteuses dans les domaines de la décarbonation et de la digitalisation de la construction. Le programme d'INTERMAT 2024 comprenait des conférences et des prises de parole mettant en lumière les tendances d'innovation et leurs

impacts sur les métiers de la construction. Des thématiques telles que l'intelligence artificielle dans la construction et les infrastructures décarbonées ont été explorées, soulignant l'importance de ces avancées pour l'avenir du secteur.

En plaçant l'accent sur les nouvelles technologies et les énergies, INTERMAT 2024 s'inscrit pleinement dans les enjeux de la transition énergétique et numérique, offrant une perspective unique sur le chantier bas carbone et connecté de demain. Cette initiative démontre l'engagement du salon à promouvoir un avenir post-carbone et à soutenir l'innovation au cœur de l'industrie de la construction.



Connecting Strength

### Systèmes de montage pour chaque toit

Nous connectons les systèmes de montage, la technologie numérique et les personnes avec énergie et savoir-faire.

**32 GW** ⚡  
de puissance totale installée dans le monde

**85 %** ♻️  
des produits K2 sont fabriqués dans l'UE

**12** 📍  
implantations sur cinq continents

**75 %** ♻️  
des produits K2 sont fabriqués à partir d'aluminium recyclé

[k2-systems.com](http://k2-systems.com) 🌐



AGROALIMENTAIRE

## **SPÉCIAL RAMADAN :** LES HABITUDES DE CONSOMMATION





## AGROALIMENTAIRE

Le mois sacré du Ramadan au Maroc, comme dans de nombreux pays musulmans, est marqué par des changements significatifs dans les habitudes de consommation. Les rituels changent et le repas du soir est le prétexte de toutes les fantaisies alimentaires. Pour autant, tous les ménages marocains ont comme point commun de consommer certains produits en particulier ce mois-là.



Cette période n'est pas seulement spirituelle, mais elle influence également l'économie locale, en particulier le marché alimentaire. Des produits tels que les dattes, les œufs, le concentré de tomates, les produits laitiers, la farine et le sucre voient leur consommation s'envoler. Les habitudes de consommation des Marocains changent considérablement pendant le Ramadan, affectant divers secteurs, notamment ceux des produits alimentaires de base comme la farine. La demande pour certains produits alimentaires jugés nécessaires pour le Ramadan augmente, ce qui peut entraîner des fluctuations de prix et des ajustements de la part des fournisseurs et des détaillants pour répondre à cette demande accrue.

### **LA TENDANCE GÉNÉRALE**

Pendant le Ramadan, la demande accrue pour certains produits alimentaires entraîne une hausse notable des prix, affectant principalement les ingrédients essentiels à la cuisine traditionnelle. Cette période voit une consommation élevée d'aliments préparés avec de la farine, tels que la harira, divers pains spéciaux, et une variété de pâtisseries. Des tendances peuvent être observées en se basant sur l'évolution des prix d'autres produits alimentaires essentiels. Par exemple, le prix des pois chiches, un ingrédient clé dans la préparation de nombreux plats traditionnels du Ramadan, a connu une augmentation significative, passant d'une fourchette de 9-15 dirhams à 15-25 dirhams chez les grossistes. Cette tendance de hausse s'applique également à d'autres produits de base, comme la tomate, dont le prix a plus que doublé, passant de 2,95 dirhams/kg à 6,90 dirhams/kg dans certains points de vente. Le Haut-Commissariat au Plan (HCP) note que la consommation







alimentaire moyenne par ménage augmente de 16,3% pendant le Ramadan, avec environ 82% de cette hausse attribuable aux dépenses alimentaires. En détail, les ménages dépensent en moyenne 37% de plus en alimentation par rapport aux autres mois, avec des augmentations notables pour les fruits (+163%), les viandes (+35%), les céréales (+35%), et les produits laitiers (+47%). Les producteurs et commerçants, conscients de ces modifications dans les habitudes de consommation, anticipent et s'adaptent en augmentant leur production et en ajustant leurs stratégies de prix pour répondre à la demande croissante. Cette dynamique de marché témoigne de l'impact significatif du Ramadan sur l'économie locale, en particulier dans le secteur alimentaire.

Ces informations mettent en lumière les défis auxquels les consommateurs marocains sont confrontés pendant le Ramadan en termes de coût de vie, tout en soulignant l'importance culturelle et sociale de cette période dans la préparation et le partage des repas traditionnels. La compréhension de ces tendances est essentielle pour les acteurs économiques, permettant une meilleure planification et un approvisionnement adéquat pour satisfaire les besoins des consommateurs tout au long de ce mois sacré.

### **LES PRODUITS LES PLUS CONSOMMÉS**

En marge des innovations présentes sur le marché de l'agroalimentaire ou chez les traiteurs spécialisés ou épicerie fines, la majorité des tables marocaines sont toujours garnies des fondamentaux

: dattes, harira avec sans viande, produits farineux, etc.

### **Les dattes : le noyau dur de la tradition**

Les dattes tiennent une place centrale dans les traditions du Ramadan, non seulement pour leur importance culturelle et religieuse mais aussi pour leurs bénéfices nutritionnels. Elles sont riches en fibres, potassium et calcium, jouant ainsi un rôle crucial dans l'équilibre et la santé du corps pendant le jeûne. Le marché marocain s'adapte à cette demande accrue, avec une offre évaluée à 37 000 tonnes pendant le Ramadan, bien au-delà des 30 000 tonnes consommées. Les prix des dattes, comme l'Iraqia et la Deglet Nour, ont tendance à diminuer légèrement pendant cette période, soulignant l'abondance et l'accessibilité de ce fruit essentiel. Malgré une baisse de la production locale de 6 à 10% en 2023, la consommation de dattes au Maroc pendant le Ramadan témoigne d'une demande forte et croissante. La production nationale oscille entre 110 000 et 120 000 tonnes, avec une importation complémentaire d'environ 60 000 tonnes, principalement de la Tunisie, l'Arabie Saoudite, l'Égypte, et l'Irak, totalisant près de 180 000 tonnes pour satisfaire le marché. Le prix des dattes Boufeguouss, très prisées, a presque doublé, passant de 35 DH/kg à près de 80 DH.

### **Les œufs**

Au Maroc, l'approche du Ramadan est souvent synonyme d'une hausse notable dans la consommation de divers produits alimentaires, parmi lesquels les œufs occupent une place prépondérante. Récemment, une tendance préoccupante a été observée, avec les prix des œufs connaissant une augmentation significative, s'éloignant de leur prix unitaire habituel d'un dirham. Cette situation génère une anxiété palpable parmi les consommateurs, qui craignent une éventuelle escalade des prix pouvant atteindre les deux dirhams l'unité pendant le Ramadan. Dans un entretien accordé à H24info.ma, Khalid Zaim, vice-président de l'Association nationale des producteurs d'œufs de consommation (ANPO), met en lumière les dynamiques de cette période cruciale. Il souligne qu'un accroissement de la consommation des œufs est traditionnellement enregistré durant le mois sacré, incitant les producteurs à s'organiser bien en amont afin de garantir un approvisionnement adéquat du marché national. Zaim se veut rassurant en affirmant que les prix devraient se stabiliser, voire diminuer après la première semaine du Ramadan, grâce à une production journalière prévue de 18 millions d'unités, capable de répondre efficacement à la demande. Le secteur de la production d'œufs

se relève progressivement des répercussions de la crise sanitaire et des perturbations géopolitiques internationales qui ont vu près de 20% des élevages de poules pondeuses cesser leurs activités, réduisant ainsi l'offre et contribuant à la flambée des prix. Toutefois, la situation semble s'améliorer, plusieurs éleveurs reprenant la production. Le mois de Ramadan se distingue par une consommation élevée d'œufs, avec une moyenne de 195 unités consommées annuellement par personne au Maroc. Cette période met en évidence l'importance cruciale des œufs dans l'alimentation des Marocains, non seulement en raison de leur valeur nutritive mais aussi de leur versatilité dans la préparation de plats traditionnels et modernes. La filière œuf du Maroc, consciente des enjeux, déploie des efforts considérables pour équilibrer l'offre et la demande, dans le but de maintenir les prix accessibles et de garantir la disponibilité de ce produit essentiel tout au long du mois sacré.

### **Autres Produits : Une Consommation en Hausse**

Le Ramadan influence également la consommation d'autres produits alimentaires. Par exemple, les prix des tomates et des oignons ont tendance à baisser, reflétant une offre abondante et une demande stable. En revanche, le prix du poulet peut légèrement augmenter, bien que cette



tendance puisse varier d'une année à l'autre. Les produits laitiers, essentiels pour le repas de l'Iftar, restent stables en termes de prix, suggérant une planification efficace de l'offre pour répondre à la demande accrue. De même, les œufs et le sucre, deux autres piliers de la cuisine ramadanesque, maintiennent leur prix, garantissant leur accessibilité aux ménages marocains pendant ce mois sacré. La consommation accrue de ces produits pendant le Ramadan a un impact significatif sur l'économie locale. Les producteurs et détaillants s'adaptent à cette période en augmentant leur production et leur stock pour répondre à la demande. Cela crée non seulement des opportunités d'emploi temporaires mais stimule également l'économie locale à travers la chaîne de valeur alimentaire. Sur le plan sociétal, le Ramadan renforce les liens communautaires et familiaux à travers les repas partagés. La préparation et la consommation d'aliments spécifiques soulignent l'unité et la continuité des traditions. De plus, la charité et le partage de nourriture avec les moins fortunés sont des pratiques courantes, renforçant le tissu social.

### **STABILITÉ ET ABONDANCE SUR LES MARCHÉS MAROCAINS**

### **PENDANT LE RAMADAN 1445**

La Commission interministérielle, en charge du suivi de l'approvisionnement, des prix et des opérations de contrôle au Maroc, a récemment confirmé, lors de sa réunion mercredi, une situation remarquablement stable et abondante sur les marchés nationaux pendant les premiers jours du Ramadan 1445. Un communiqué émanant de la Direction de la Concurrence, des Prix et de la Compensation du ministère de l'Economie et des Finances, a dévoilé des insights rassurants sur l'état des approvisionnements et des prix des produits de grande consommation. Selon les rapports des départements gouvernementaux, la vigilance quotidienne exercée sur les marchés a révélé une offre abondante et diversifiée, sans la moindre trace de pénurie concernant les produits essentiels. Ce constat est le fruit d'un travail méticuleux réalisé par la commission, qui s'est réunie pour la seconde fois durant ce mois sacré pour évaluer la situation.

### **DES PRIX STABLES OU À LA BAISSÉ**

En termes de prix, la tendance générale est à la stabilité, voire à la baisse pour certains produits, en particulier ceux dont la demande s'accroît durant le

Ramadan, à savoir les légumes, les fruits, la viande et les poissons. Le communiqué précise des réductions de prix pour certains légumes, entre 2,5% et 8%, avec un prix moyen oscillant entre 4 et 7 dirhams le kilogramme. Les fruits aussi connaissent des diminutions de prix, entre 2% et 3%. Les consommateurs de viande rouge peuvent également se réjouir d'une légère baisse des prix, notamment pour la viande bovine, grâce à la suspension continue des droits de douane sur les importations des bovins destinés à l'abattage, une mesure adoptée par le gouvernement pour renforcer l'offre nationale. La viande blanche, qui avait vu ses prix augmenter au début du Ramadan, affiche désormais des réductions significatives de plus de 5%, avec un prix moyen de vente de la volaille vivante s'établissant à 20,50 dirhams par kilogramme, contre 22 dirhams au début du mois.

a Commission, qui poursuit son travail assidu durant le Ramadan, reste vigilante face à toute tentative de fraude, de monopole, de spéculation et de manipulation des prix. Cette démarche reflète l'engagement des autorités à garantir la stabilité et l'abondance des produits essentiels sur le marché, pour le bien-être des citoyens marocains durant cette période de piété et de solidarité.

# LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE AU MAROC UNE NOUVELLE ÈRE POUR DE NOUVEAUX CONSOMMATEURS





## TOURISME

L'hôtellerie au Maroc se distingue par une offre variée et de haute qualité, qui s'adresse à une clientèle exigeante en quête d'expériences exceptionnelles. Le secteur est marqué par la présence de chaînes hôtelières internationales ainsi que d'hôtels indépendants nationaux, proposant un éventail de services et d'installations de luxe dans les grandes villes et les destinations touristiques populaires du pays. Tour d'horizon.



Parmi les acteurs majeurs du marché, on retrouve Accor SA, Atlas Hospitality, Louvre Hotels Group, Wyndham Hotels and Resorts, Kenzi Hotel Group, Marriott International, etc. Ces enseignes offrent un éventail de choix pour les voyageurs à la recherche d'expériences uniques, allant de l'hospitalité traditionnelle marocaine à des services modernes et sophistiqués. Quelques exemples des plus beaux hôtels de luxe au Maroc incluent le Four Seasons Hotel Marrakech, qui allie élégance et modernité au cœur de Marrakech, L'Heure Bleue Palais à Essaouira, qui offre une vue panoramique sur la Méditerranée, Selman Marrakech connu pour ses écuries de chevaux purs-sangs, et L'hôtel Ksar Char Bagh à Marrakech, un palais oriental niché dans la palmeraie de la ville. L'industrie continue d'évoluer avec l'annonce d'ouvertures notables comme le deuxième établissement Ritz-Carlton au Maroc, situé à Rabat. Cette expansion témoigne de l'attractivité du Maroc en tant que destination de luxe et de l'intérêt continu des grandes chaînes hôtelières pour investir

## TOURISME

dans le pays. Le secteur de l'hôtellerie de luxe au Maroc ne se limite pas seulement à l'accueil de visiteurs mais joue également un rôle crucial dans la mise en avant des talents locaux et la promotion des carrières dans le secteur de l'hospitalité. Par exemple, le salon "Hospitality Connect 2023" à Casablanca a rassemblé des experts, des marques renommées, et des candidats, soulignant l'importance de la formation et de la reconnaissance des professionnels de l'hospitalité dans le pays.

### **LES GRANDES TENDANCES DU MARCHÉ**

Le secteur de l'hôtellerie au Maroc, un pilier essentiel de son économie touristique, affronte une période de mutation profonde, impulsée par une quête de valeur ajoutée et de repositionnement de son image. Dans ce contexte, l'enquête réalisée par In Extenso Tourisme Hôtellerie et Restauration révèle des tendances significatives et des défis à relever pour maintenir et accroître la compétitivité de cette industrie dans le royaume. Le Maroc, reconnu pour son hospitalité légendaire et ses paysages diversifiés, se positionne favorablement sur le marché international, attirant des visiteurs en quête d'expériences authentiques et de qualité. Cependant, l'analyse montre un secteur en pleine évolution, où les exigences en

matière de qualité d'accueil, d'infrastructures et de services augmentent. Face à ces enjeux, le Maroc s'engage dans une stratégie de diversification de son offre touristique, en mettant l'accent sur des éléments de valeur ajoutée tels que les spas, les golfs et les centres de conférences. Cette orientation vise non seulement à enrichir l'expérience touristique mais également à attirer une clientèle haut de gamme, en quête de prestations exclusives. En parallèle, le défi de l'image et de la e-réputation occupe une place centrale dans la stratégie touristique du Maroc. Dans un monde où les avis en ligne influencent fortement les choix des voyageurs, les acteurs du secteur sont incités à redoubler d'efforts pour maintenir une image positive de leurs établissements et de la destination Maroc dans son ensemble.

### **COMMENT SE POSITIONNE LE MAROC ?**

Le Maroc s'est brillamment hissé à la troisième place dans le classement du rapport "Hotel Chain Development Pipeline", publié par le W Hospitality Group, se distinguant ainsi parmi les destinations africaines les plus dynamiques en matière de développement hôtelier. Avec 46 établissements hôteliers de diverses tailles déjà comptabilisés, le royaume anticipe une augmentation de

ce nombre, reflétant l'attrait croissant de la destination à l'échelle mondiale. Le royaume se démarque par une capacité d'accueil impressionnante de 6 369 lits, se positionnant juste derrière l'Égypte, qui mène le classement avec 103 hôtels et 24 944 lits, et le Nigéria, qui compte 42 établissements pour 6 772 lits. Le rapport souligne que le top 10 des pays africains représente 68 % des hôtels du continent et 74 % de l'offre de lits, témoignant de la concentration significative de l'industrie hôtelière dans ces destinations clés. Notamment, malgré un nombre élevé de projets hôteliers, l'Égypte présente le taux le plus bas de chambres disponibles en proportion de son potentiel, une situation attribuée à la jeunesse de son parc hôtelier, avec la





## TOURISME

moitié des projets signés en 2020 ou ultérieurement. Le Maroc, quant à lui, affiche parmi les plus forts taux de construction hôtelière sur le continent. Le Nigéria, de son côté, fait face à des challenges dans la concrétisation de ses projets, avec plusieurs chantiers à l'arrêt.

### **LE SECTEUR HÔTELIER EN PLEINE EFFERVESCENCE**

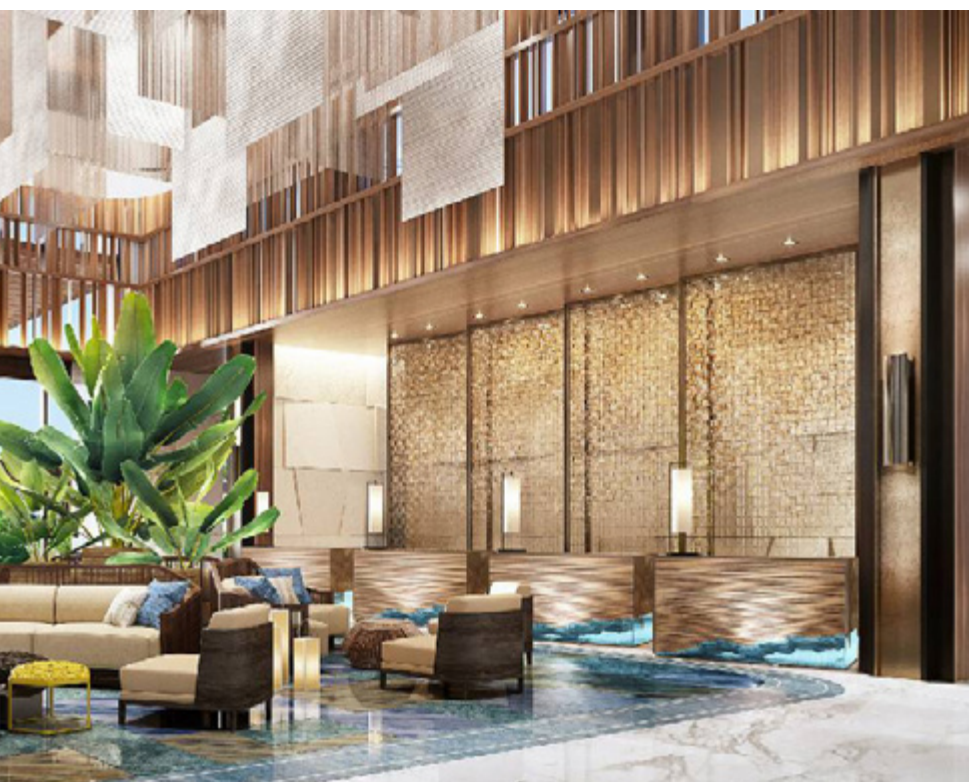
Le dynamisme du secteur hôtelier au Maroc est également illustré par l'activité de grandes chaînes internationales. Radisson, notamment, s'est illustré par une expansion rapide, avec quatre nouveaux établissements ouverts au Maroc en 2021. Marriott et Accor ne sont pas en reste, avec des plans d'expansion

ambitieux annoncés pour les années à venir. En parallèle, le secteur touristique marocain continue de montrer des signes de robustesse et de récupération post-pandémie. Les données de la Direction des études et des prévisions financières (DEPF) révèlent que le Maroc a enregistré plus de 19 millions de nuitées en 2022, atteignant 75,2 % de son niveau d'activité pré-pandémique. Ces résultats prometteurs sont le fruit d'une reprise graduelle mais soutenue, particulièrement notable au quatrième trimestre 2022. Ce regain d'activité s'inscrit dans le cadre d'une vision ambitieuse pour le tourisme marocain, comme l'illustre la signature de la convention-cadre pour la période 2023-2026. Avec un budget de 6,1 milliards de dirhams, le

Maroc vise à attirer 17,5 millions de touristes en 2026, générer 120 milliards de recettes en devises, créer 200 000 emplois et consolider sa position de leader dans l'économie nationale. Ces objectifs reflètent l'engagement du royaume à capitaliser sur son potentiel touristique et à poursuivre son essor dans le secteur.

### **UN DÉPLOIEMENT MASSIF DE GRANDES CHÂÎNES PRESTIGIEUSES**

Le secteur de l'hôtellerie de luxe au Maroc connaît une expansion remarquable, propulsée par une combinaison d'investissements nationaux et internationaux, l'introduction stratégique de marques et une focalisation sur la diversification de l'expérience touristique pour répondre aux préférences évolutives des voyageurs mondiaux. Le tourisme, représentant 7,1 % du PIB du Maroc, est une source vitale de revenus et fait l'objet d'investissements significatifs pour stimuler l'économie. Le pays prévoit de doubler ses investissements touristiques à 2 milliards de dollars par an d'ici à 2026, dans le but d'accroître la contribution du secteur du tourisme au PIB à 10 %. Cette initiative comprend jusqu'à 30 % de remises en espèces sur les dépenses en capital pour les projets touristiques, signalant l'engagement du gouvernement à améliorer l'attractivité du Maroc comme destination de luxe. Avec



## TOURISME

plus de 36 projets de construction hôtelière en cours, qui devraient ajouter plus de 6 300 chambres à l'offre actuelle du pays d'ici ou avant 2024, le Maroc attire l'attention pour son approche renouvelée du tourisme. Les voyageurs s'éloignent du tourisme conventionnel au profit d'expériences locales authentiques, mettant l'accent sur la découverte des populations et cultures locales. Cette nouvelle forme de tourisme, plus consciente de son impact environnemental, devrait gagner en popularité et contribuer à la croissance du marché dans les années à venir.

### **Le Radisson Group**

Le groupe Radisson a confirmé son plan d'expansion au Maroc avec l'ajout de 7 nouvelles propriétés à son portefeuille, totalisant 1 600 chambres, et vise à avoir 15 hôtels en fonctionnement dans le pays d'ici 2025. Ces propriétés, situées dans des régions touristiques, renforcent l'offre hôtelière de luxe au Maroc et soulignent l'intérêt croissant pour le développement hôtelier dans le pays. Marriott International, de son côté, a annoncé des plans d'expansion rapides à travers l'Afrique, y compris au Maroc, où il a signé des accords pour l'introduction de nouvelles propriétés, renforçant ainsi sa présence. La société prévoit une croissance de 50 % de son portefeuille sur le continent, avec plus de 200 hôtels et 38 000 chambres d'ici 2023, créant ainsi 12 000 nouvelles opportunités

d'emploi. Ces développements mettent en lumière l'engagement de Marriott envers l'Afrique et soulignent l'importance croissante que les pays africains accordent au secteur du voyage et du tourisme.

### **Atlas Hospitality Group**

Atlas Hospitality est un groupe corporatif privé qui possède et gère des hôtels au Maroc. Fondé en 1996 par Mohamed Berrada, ancien PDG de Royal Air Maroc, le groupe a rapidement évolué pour devenir le deuxième plus grand opérateur hôtelier du Maroc. Avec Kamal Bensouda à sa tête depuis 2005, Atlas Hospitality a étendu son portefeuille à 19 unités, offrant un mélange de luxe traditionnel marocain et de modernité dans des hôtels 5 étoiles et 4 étoiles répartis à travers le pays. Dirigé depuis 2005 par Kamal Bensouda, a connu une expansion rapide, passant de deux à 19 unités et se positionnant comme le deuxième plus grand opérateur hôtelier au Maroc. Cette croissance inclut le lancement de 1500 lits dans des régions comme Agadir, Essaouira et Taliouine, ainsi que l'ouverture d'un hôtel à Tanger. En 2010, la RAM a cédé sa participation à H-Partners, renforçant ainsi la présence d'Atlas dans le secteur hôtelier marocain.

### **Le Ritz-Carlton**

Autre merveille qui a vu le jour : The Ritz-Carlton Rabat, Dar Es Salam. Véritable oasis de luxe située au cœur d'une forêt de chênes, entourée de jardins paysagers, à proximité

du Royal Golf Dar Es Salam. Cet établissement combine luxe intemporel et héritage marocain, offrant une expérience culinaire diversifiée dans ses restaurants et un spa qui honore le patrimoine marocain. Il est conçu pour offrir une expérience immersive dans la beauté du paysage et de la culture marocaine.

## **L'ÉVOLUTION DES PRESTATIONS HÔTELIÈRES DE LUXE**

L'évolution des prestations hôtelières au Maroc, notamment dans le segment du luxe, reflète une diversification et une montée en gamme répondant aux attentes d'une clientèle internationale exigeante. Les établissements de luxe au Maroc, comme le Royal Mansour à Marrakech ou La Sultana à Oualidia, offrent des expériences uniques combinant le patrimoine marocain riche et authentique à un confort et un service de classe mondiale. Ces hôtels se distinguent non seulement par leur architecture et leur décoration raffinée mais aussi par leurs spas, leurs restaurants gastronomiques et leurs activités exclusives, allant du golf aux excursions dans le désert, en passant par des expériences culturelles immersives. Pour exemple, l'étude publiée dans l'International Journal of Financial Studies, Economics and Management (2023) par Mounaim, Tighazri, et Boutaqbout explore l'impact de la digitalisation sur



## TOURISME

l'innovation dans l'hôtellerie de luxe au Maroc. Elle souligne que l'adoption de nouvelles technologies est cruciale pour répondre aux attentes évolutives des consommateurs en matière d'expérience client. Cette recherche met en lumière la lenteur du secteur hôtelier à intégrer les avancées technologiques, tout en reconnaissant l'importance croissante des interactions numériques pour améliorer l'expérience client. L'objectif est de suggérer des orientations futures pour le tourisme de luxe, en se basant sur des perspectives théoriques actuelles et en incitant à d'autres discussions au sein de la recherche sur le tourisme. En outre, cette étude explore comment l'innovation, notamment technologique, transforme l'hôtellerie de luxe, en mettant l'accent sur

l'amélioration de l'expérience client. Avec l'évolution des attentes des consommateurs vers des interactions digitales, les hôtels de luxe adoptent de nouvelles technologies pour répondre et anticiper ces besoins.

### **L'EXPÉRIENCE CLIENT AU CŒUR DES PRÉOCCUPATIONS**

L'expérience client dans l'hôtellerie de luxe au Maroc se caractérise dans un premier temps par des établissements offrant un service exceptionnel, des installations spacieuses et bien entretenues, ainsi que des équipements de première classe, comme des spas et des terrains de golf. Les commentaires des clients sur Tripadvisor mettent en lumière la qualité exceptionnelle

de l'accueil, la beauté des propriétés et le haut niveau de confort des chambres, reflétant l'engagement des hôtels de luxe marocains à fournir une expérience mémorable et haut de gamme à leurs visiteurs. En second lieu, c'est tout simplement sous l'angle du bien vivre l'expérience que tout est désormais une priorité. Les grands hôtels ne se contentent plus d'être de simples vendeurs de sommeil comme autrefois mais bel et bien, le lieu qui marquera un avant-après de valeur dans l'esprit des visiteurs. Tout est mis en place, depuis l'expérience culinaire, notamment par le biais de grands chefs de renom, des spécialistes en bien-être, et bien d'autres atouts pour une remise en forme totale. L'hôtel étant initialement, le lieu idéal pour rompre avec la routine et le quotidien.



## DANONE INNOVE AVEC LE YAOURT DOUBLE ZÉRO, PLAISIR SANS SUCRE NI GRAS !

Dans une ère où la quête du bien-être et de la santé prend de plus en plus d'importance, Danone franchit un nouveau cap dans l'innovation alimentaire avec le lancement de son yaourt 00%, une véritable prouesse nutritionnelle. Ce nouveau venu dans la gamme Danone se distingue par l'absence totale de sucre ajouté et de matières grasses, promettant une expérience gustative riche sans compromettre la ligne ou la santé. Conçu pour s'intégrer parfaitement dans



le quotidien des consommateurs attentifs à leur alimentation, le yaourt 00% affiche un apport calorique des plus légers, avec seulement 48 kcal pour 100g. Une avancée significative pour ceux qui cherchent à se faire plaisir tout en maintenant un régime équilibré. L'innovation ne s'arrête pas là. Danone propose ce yaourt dans deux variantes exquises : cerise et ananas & coco, une invitation au voyage des sens tout en gardant le cap de la santé. Ces saveurs gourmandes et rafraîchissantes sont pensées pour répondre aux envies de tous, que vous soyez en quête de minceur, adeptes d'un régime spécifique ou simplement désireux de maintenir une bonne santé. Ce lancement s'inscrit dans la continuité de l'engagement de Danone pour le bien-être de ses consommateurs, en mettant l'accent sur l'innovation et le plaisir gustatif. Le yaourt 00% est le fruit d'un travail rigoureux des équipes de R&D marocaines de Centrale Danone, qui ont su écouter et répondre aux attentes des consommateurs avec un produit qui marie parfaitement santé et saveur. L'utilisation de la stevia naturelle comme édulcorant vient couronner cette réussite, offrant une alternative saine au sucre traditionnel. Disponible dès maintenant dans tous les points de vente à travers le Maroc, le yaourt Danone 00% est une invitation à redécouvrir le plaisir de manger sain, sans avoir à faire de compromis sur le goût ou la qualité. Un petit pas pour Danone, un grand pas pour les amateurs de yaourt soucieux de leur santé ! **EN GMS et dans tous les commerces modernes. PNC.**

## FROMITAL LANCE LES FROMAGES À TARTINER LATY.

Fromital dévoile sa nouvelle gamme de fromages à tartiner LATY, offrant une diversité de saveurs alléchantes telles que Nature, Cheddar, Ail et fines herbes, ainsi que Saumon. Parfaites pour rehausser les moments de dégustation durant le ramadan et au-delà, ces crèmes à tartiner ou à cuisiner se distinguent par leur richesse en goût et leur texture onctueuse. Elles sont idéales pour agrémenter vos tartines matinales, enrichir vos briwates ou encore parfaire vos plats de pâtes. Conçues pour une conservation optimale, les boîtes hermétiquement scellées de LATY s'organisent aisément dans votre réfrigérateur, permettant une variété culinaire quotidienne et satisfaisant ainsi les palais de tous, jeunes et moins jeunes. 4 saveurs. 150 grammes. **15 DH l'unité. En GMS.**





# Keen on valuable business contacts in Africa & Middle East?

## Algeria

Algiers

**04 - 06 March 2024**

8th edition



[www.plastalger.com](http://www.plastalger.com)  
[www.printpackalger.com](http://www.printpackalger.com)

Nigeria  
**agrofood**

Nigeria  
**plastprintpack**

## Nigeria

Lagos

**26 - 28 March 2024**

9th edition

[www.agrofood-nigeria.com](http://www.agrofood-nigeria.com)

Ethiopia  
**agrofood**

Ethiopia  
**plastprintpack**

## Ethiopia

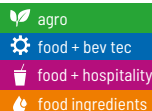
Addis Ababa

**16 - 18 May 2024**

6th edition

[www.agrofood-ethiopia.com](http://www.agrofood-ethiopia.com)

Iran  
**agrofood**



## Iran

Tehran

**16 - 19 June 2024**

31st edition

[www.iran-agrofood.com](http://www.iran-agrofood.com)

Ethiopia  
**food show**

## Ethiopia

food show

**October 2024**

1st edition - Addis Ababa

West Africa  
**agrofood**

West Africa  
**plastprintpack**

## West Africa

Ivory Coast

**08 - 10 October 2024**

2nd edition

[www.agrofood-westafrica.com](http://www.agrofood-westafrica.com)

AGRO PACK  
IRAQ

Iraq  
**plast**

## Iraq

Erbil

**25 - 28 November 2024**

7th edition

[www.iraq-agrofood.com](http://www.iraq-agrofood.com)

## Show contacts at fairtrade Messe

Algeria, Ethiopia, Ghana, Ivory Coast, Nigeria

Ms Freyja Detjen Tel. +49-6221-4565-19 • [f.detjen@fairtrade-messe.de](mailto:f.detjen@fairtrade-messe.de)

Ms Carolin Schatz Tel. +49-6221-4565-18 • [c.schatz@fairtrade-messe.de](mailto:c.schatz@fairtrade-messe.de)

Ms Nele Winter Tel. +49-6221-4565-31 • [n.winter@fairtrade-messe.de](mailto:n.winter@fairtrade-messe.de)

Iraq & Iran

Ms Nadja Lukanowski Tel. +49-6221-4565-12 • [n.lukanowski@fairtrade-messe.de](mailto:n.lukanowski@fairtrade-messe.de)



# ON THE GROWTH TRACK

Ethiopia  
**agrofood**

Ethiopia  
**plastprintpack**



6th International Trade Show

**16 - 18**  
May 2024

Millennium Hall  
Addis Ababa, Ethiopia  
[www.agrofood-ethiopia.com](http://www.agrofood-ethiopia.com)  
[www.ppp-ethiopia.com](http://www.ppp-ethiopia.com)

**Book your stand now**

Contact worldwide: Ms Carolin Schatz  
Tel.: +49 62 21 45 65 18 • [c.schatz@fairtrade-messe.de](mailto:c.schatz@fairtrade-messe.de)