

Le Maroc au SIAL 2014

Les entreprises agro-alimentaires petites ou grandes du Maroc ont participé au SIAL 2014 qui s'est déroulé du 19 au 23 octobre 2014, au pour convaincre les acheteurs sur ce Salon international de l'alimentation. Elles sont plus d'une centaine, ces entreprises du royaume à être présentes cette année sur le plus grand salon mondial du genre.

Huile d'argan, câpres, safran, conserves de légumes, jus de fruits... s'étalent à l'envi le long d'une de l'allée G du Hall 3 où se sont installés les exposants marocains.

Mais, face aux autres pays du Maghreb, de la Méditerranée et du monde entier, la concurrence est rude sur le SIAL qui est pour quelques jours le plus grand supermarché du monde. Rien n'est acquis. **Il faut être différent, meilleur ou moins cher...** Pas toujours facile pour le Maroc, structurellement importateur de produits agricoles et alimentaires mais **défend ses couleurs sur des segments comme les fruits et légumes, les conserves de poisson ou les olives... et même les petits pots halal pour bébés de la société Agro Food Industrie de Marrakech dont les produits sont présents sur le SIAL.**



Vitameal baby halal de la société Agro Food Industrie de Marrakech

Lors de l'inauguration du pavillon national, le ministre chargé du Commerce extérieur Mohamed Abbou, a déclaré vouloir "donner une plus grande visibilité aux produits marocains destinés à l'export vers la France". L'Hexagone absorbe déjà près d'un quart des exportations agro-alimentaires du royaume.

Le groupe UNIMER (Monegasque) exhibe aussi fièrement sa marque Monégasque. **Une marque d'ailleurs nominée pour le prix de l'innovation Sial 2014 à la fois pour son nouvel emballage, sa praticité que pour son contenu de légumes grillés à étaler sur du pain aussi facilement que de la tapenade.** Son slogan : "Je vous ferai pâlir d'envie". Tout un programme.



Légumes grillés à tartiner



Mini poivrons sucrés à l'eau de rose (SICOPA)

Plus loin, les célèbres confitures Aïcha, qui cumulent un savoir-faire de 44 ans présentent la célèbre petite fille aux cheveux tressés, créée par Gosciny et Uderzo, les auteurs d'Astérix, met en avant "des recettes qui viennent du cœur".

Bien en vue, à l'angle d'un croisement d'allées, "Rahal Maître traiteur" dont le chef Kamal Rahal Essoulami était invité spécial sur le salon avec 50 autres chefs étoiles, en met plein les yeux et les papilles aux visiteurs agglutinés le long d'une file d'attente pour assister en direct à la préparation d'un couscous à l'orge roulé à la main... et bien sûr le goûter.

Derrière les produits qu'il est impossible de tous citer, se trouvent aussi des producteurs, des coopératives, des importateurs, des exportateurs...

A côté des industriels, pour les petites entreprises locales (subventionnée à quasi 100% pour être présentes à Paris), ce rendez-vous permet notamment de valoriser des produits du terroir comme par exemple les dattes de variété Majehoul et Faguous de la région de Mknès-Tafilalet, et le safran de Talouine certifié bio.



Safran de Talouine certifié bio

Source :

<http://www.usinenouvelle.com/11/2014>