

ACTIVITÉS CUI-PROJET 3

- Une réunion de travail tenue le 15 mars 2017, avec M^{me} K. RAES (responsable belge du projet 3), B. VANHEUSDEN (responsable belge du projet 5), quelques membres de l'équipe marocaine du projet 3 et projet 5 et les partenaires socio-économiques de la région (Les Celliers de Meknès et Association des producteurs de l'oignon) et visite de terrain pour les sites de stockage de l'oignon à Ifrane. Cette journée s'inscrit dans le cadre des activités du programme de coopération 2017.



Site de stockage des oignons.



Site du stockage traditionnel des oignons dans la région d'Ifrane dans des silos couloirs construits de pierres et de pailles couverts par une couche en plastique.



Visite des pépinières d'oignons dans la région d'El Hajeb



Visite de la société « Les celliers de Meknès » pour l'évaluation du potentiel des co-produits générés des opérations œnologiques



Visite de laboratoire d'analyse sensorielle de la société « Les Celliers de Meknès »



Station d'épuration des eaux usées de la société « Les Celliers de Meknès » pour le traitement des rejets liquides



Extraction de l'huile de grignon par centrifugation et site de stockage du grignon sec et pulpe de grignon de la société d'oléicole « OLEA-FOOD » dans la région de Meknès

Journée d'activité avec la participation des Professeurs Hajjaj Hassan et Mazouz Hamid, organisée sous le thème « Développement de la filière des rosacées » par la Direction Régionale de l'Agriculture de Fès-Meknès, du 06 au 09 Juillet 2017 à Ifrane. Cette édition a été caractérisée par une participation importante des acteurs locaux et nationaux dans le domaine de l'agro-industrie (chercheurs, industriels, agriculteurs, coopératives et fédérations). Les opportunités de renforcement et de développement de la valorisation et la transformation des rosacés à noyau ont été discutées.



PROGRAMME SEFROU-IFRANE 6 JUILLET 2017

IFRANE le 6 juillet 2017

15h30: Visite du Marché des produits de terroirs à la place de la poste au centre d'Ifrane.

16h00: Ouverture du séminaire sur la valorisation et transformation des rosacés à noyau à l'Université Alakhawayn – Ifrane.

Au panel:

Devico MARDOCHE, Président AGRINOVA; Programme d'accompagnement du pôle de compétitivité Agrinova au secteur de transformation des rosacés à noyaux;

DDFP-MAPMDREF; Opportunités de transformation des rosacés à noyau;

Serge PAGE, Directeur de développement commercial en agro-industrie, cabinet edeis, France : "Accompagnement d'installation des unités de transformation des rosacés à noyaux";

Rachid LAMRANI, DG de la société France Froids Industrie, France: "Offre machines pour la transformation des prunes et abricots";

Hassan HAJJAJ, Professeur et responsable du Cluster de Compétences « Agroalimentaire et Sécurité Sanitaire des Aliments » de l'Université Moulay Ismail (UMI) – Meknès : "Présentation du programme de Coopération Universitaire Institutionnelle (CUI) et "maîtrise des procédés de séchage et de conservation des rosacés à noyau" entre l'UMI et les Universités flamandes de Belgique.



Le Professeur Hajjaj Hassan a présenté une conférence intitulé "Maîtrise des procédés de séchage et de conservation des rosacés à noyau".