



UNIVERSITE SIDI MOHAMED
BEN ABDELLAH – FES

FACULTE POLYDISCIPLINAIRE
DE TAZA



Le Laboratoire des Ressources Naturelles et Environnement

En collaboration avec

Le Pôle de Recherche « Eau et Environnement »

Organise :

Une journée scientifique sur

La Valorisation des Produits de Terroir dans le Nord du Maroc



Jeudi 07 Décembre 2017

Faculté Polydisciplinaire de Taza
BP 1223 Taza-Gare, Taza, Maroc

Préambule

La diversité culturelle transmise à travers les générations et la grande richesse en biodiversité reflétée par la multitude des écosystèmes écologiques, ont fait du Maroc une vitrine riche en produits de terroir dont plusieurs sont endémiques.

Notre pays possède des atouts climatiques, agronomiques, gastronomiques et géographiques qui doivent être exploités pour une valorisation des produits agricoles et alimentaires aussi bien sur le marché national qu'international. Ainsi, de nombreux produits traditionnels et/ou de qualité méritent de se voir conférer une protection afin de valoriser l'histoire des produits et du savoir-faire humain. Conscient de ce potentiel, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime a accordé une grande importance aux produits de terroir au niveau du Plan Maroc Vert.

Par produit de terroir on sous-entend un produit agricole ou alimentaire lié à un espace géographique, à une société et à une culture. Il englobe une vaste gamme de produits allant des fruits et légumes aux produits laitiers en passant par la charcuterie, les boissons, les huiles et les farines. Les trois dimensions retenues dans l'identification d'un produit de terroir sont l'espace, le temps et le savoir-faire.

La région Nord du Maroc recèle d'importantes potentialités naturelles qui lui permettent d'occuper une place de choix au niveau de la diversité biologique, écologique et géologique, et ainsi constituer un excellent réservoir de produits de terroir tels que les huiles d'olives, les amandes, le miel, les câpres, les figues sèches, le cactus, les laitages du terroir et les plantes aromatiques et médicinales (PAM).

La promotion de la recherche et la valorisation des ressources naturelles telles que les filières stratégiques du cactus, d'huile d'olive, des PAM sont autant d'éléments nécessaires à leur commercialisation, la création de la valeur ajoutée et des richesses et à la mise en place d'industries nouvelles en la matière.

Objectifs

Cette journée scientifique a pour finalité la promotion de la recherche et la valorisation des produits de terroir dans la région Nord du Maroc qui se distingue par un fort potentiel en matière de ressources naturelles, notamment l'huile d'olive, le cactus et les PAM connus pour leurs bienfaits (anti-cancer, anti-stress et anti-diabète).

Elle se veut un carrefour de dialogue et d'échange entre les scientifiques et les acteurs socioéconomiques pour débattre de la question de la valorisation des produits de terroir, mais aussi d'extrapoler la collaboration scientifique à un niveau industriel en vue de commercialiser ces ressources biologiques sur le marché national et international.

Enfin, cette rencontre vise la promotion de l'interdisciplinarité et la complémentarité des différents intervenants universitaires, socioéconomiques et associatifs afin de fédérer toutes les compétences qui traitent de la valorisation des produits de terroir dans la région Nord du Maroc.

Thèmes de la Journée Scientifique

- Ressources agricoles (Olivier, amandier, figuier...)
- Ressources animales (Laitage, miel...)
- Plantes aromatiques et Médicinales

Comité d'honneur

Pr. O. ASSOBBEL, Président de l'Université Sidi Mohamed Ben Abdellah
Pr. H. BOUKA, Doyen par intérim de la Faculté Polydisciplinaire de Taza

Comité d'organisation

Y. RHARRABTI (FP-Taza) ; K. HAMMANI (FP-Taza) ; O. EL MAHDI (FP-Taza) ; J. BOUARFA (FP-Taza) ; A. EL KARKOURI (FP-Taza) ; S. LOUAHLIA (FP-Taza) ; H. EL HARCHLI (FP-Taza) ; H. TABYAOUI (FP-Taza) ; M.Y. AMAROUCH (FP-Taza) ; F. LAMCHOURI (FP-Taza) ; E.M. DAHMANE (FP-Taza) ; D. MAZOUZI (FP-Taza).

Doctorants : M. EL YAMANI ; E.H. SAKAR, A. BOUSSAKOURAN ; T. BENALI ; D. KHATTABI

Comité scientifique

Y. RHARRABTI (FP-Taza) ; K. HAMMANI (FP-Taza) ; O. EL MAHDI (FP-Taza) ; M.Y. AMAROUCH (FP-Taza) ; E.M. DAHMANE (FP-Taza) ; A. ABDALLAOUI (FSDM-Fès) ; A. BERRICHI (FS-Oujda) ; N. GHABBOUR (FST-EL Hoceima) ; N. EL MTILI (FS-Tétouan) ; A. ENNABILI (EST-Fès) ; A. KHABBACH (FP-Taza).

Communications et Posters

- Chaque communication orale aura une durée de 10 minutes maximum.
- Les communications par affiche (posters) doivent respecter les dimensions : 90 cm sur 120 cm.

Langues

Arabe, Français, Anglais.

Dates importantes

- 15 Novembre 2017 : Date limite des soumissions des résumés.
- 25 Novembre 2017 : Notification d'acceptation des résumés après évaluation par le comité scientifique et en fonction des places disponibles.
- 07 Décembre : Tenue de la Journée

Frais de participation

Le comité d'organisation prend en charge les frais d'inscription, les documents et le déjeuner des participant(e)s accepté(e)s

Coordonnateurs

Prs. Y. RHARRABTI et K. HAMMANI

Contact

jsvpt2017@gmail.com

Présentation des résumés

- *Type de participation*

Veillez préciser en haut de page de votre résumé le thème et le type de votre communication (orale ou par affiche).

- *Instructions aux auteurs*

Le résumé en langue Anglaise ou Française, doit comporter :

- Le titre de la communication, Times New Roman, 14 points, petites majuscules, en gras.
- Le(s) nom(s) et prénoms des co-auteurs, l'institution d'affiliation et l'adresse complète, le nom et prénom souligné et l'adresse email de l'auteur principal qui présentera la communication,
- Le résumé ne dépassant pas 1 page (format A4), caractère Times New Roman, 12 points, marges 2,5 cm partout, simple interligne, 350 mots maximum, Format Word,
- Mots clés : en italique, Première lettre en majuscule, Times New Roman, 10 points.

- *Proceedings / Recueil des résumés*

Seuls les résumés des communications présentées dans la Journée seront pris en considération

A envoyer, avant le 15 Novembre 2017 par courriel à l'adresse électronique suivante :
jsvpt2017@gmail.com