

**Université Sultan Moulay Slimane**  
**La Faculté des Sciences et Techniques de Béni Mellal**  
**La Direction régionale de l'Office National de Sécurité**  
**Sanitaire des Aliments (ONSSA)**  
**La Direction Régionale d'Agriculture**  
**L'Ecole Supérieure de Technologie EST Fkih Ben Salah**

**Organisent**  
**La deuxième journée R&D sur la**  
**filière Niora**

**Sous le thème :**



**«Opportunités d'Entrepreneuriat Agricole**  
**Agri Business et Agri Tech»**

**Le samedi 20 novembre 2021**

**A l'amphi des conférences de la FST beni Mellal**

## Argumentaire

Le Maroc est l'un des principaux pays africains producteurs du piment rouge (*Capsicum annum* L.) nommé localement « Niora ». Il est également parmi les premiers pays producteurs et exportateurs de l'oléorésine issue de la transformation du paprika. Depuis les années 80 et en raison de ses atouts agro-climatiques, la plaine irriguée du Tadla a toujours été la première zone productrice de piment rouge et aussi de sa transformation en épice paprika. La production régionale est en moyenne de 80 à 90% de la production nationale. Ainsi, elle offre un important potentiel de développement et d'amélioration de la production mais aussi d'importantes et prometteuses pistes de recherche-développement et d'innovation sur toute la chaîne de valeur de la NIORA.

Nos travaux de recherche consacrés à cette filière nous ont permis de cerner les conditions de production et de vulgariser, pour la première fois, un itinéraire technique amélioré à destination des producteurs locaux et d'en faire une vulgarisation au Bulletin National de Transfert de Technologie du MAPM. De même, le volet transformation du fruit en épice paprika du Tadla a fait l'objet d'une recherche poussée ayant abouti à une caractérisation biochimique et nutritionnelle complète du produit fini et à l'étude au même temps de tous les facteurs externes mais aussi ceux liés au processus de séchage traditionnel ainsi que la période de transformation et leurs effets sur la qualité alimentaire du paprika produit localement. Les principaux résultats et pistes d'amélioration de la filière Niora, fruit de ces travaux, ont été présentés et partagés avec les transformateurs et coopératives de la région et services externes concernés par le développement de cette filière lors de la première édition.

Après le succès de la première édition sur la filière Niora, et dans le cadre de la continuité de l'ouverture de l'université sur son contexte socioéconomique, cette deuxième édition s'inscrit dans une démarche qui vise la création d'un réseau multi acteurs pour le développement de toute la chaîne de valeur du Paprika du Tadla en tant que produit de terroir ayant une grande importance et retombées socio-économiques. Les opportunités d'entrepreneuriat et de création d'entreprises sur tous les segments de la filière, mais aussi les pistes d'appui à la modernisation de l'industrie de transformation du Niora et le transfert de technologie, sont retenues comme les principales thématiques de débat de cette édition.

De plus, et outre la sensibilisation des jeunes diplômés à l'entrepreneuriat agricole à travers la filière Niora, cet évènement accorde également une grande importance au renforcement de la mise en réseau des transformateurs de la région et leurs homologues espagnols, avec une ambition d'ouverture sur d'autres partenaires Méditerranéens et Africains.

Conscients des nouveaux défis du développement durable et de la transition digitale, cette conférence se veut aussi une occasion pour débattre des perspectives de la filière Niora sous un angle d'Agri Tech et durabilité agro-environnementale. L'introduction de concept de production durable et le recours à l'agriculture de précision pour une filière agroalimentaire alliant rentabilité, création de nouveaux emplois et résilience aux changements climatiques feront également l'objet d'une première réflexion et débat.

## Déroulement et Public cible

La journée aura lieu **en hybride (en présentiel et en ligne) avec un nombre limité de participants**. Le public cible visé par cette rencontre sont les jeunes agripreneurs, les transformateurs-agrégateurs, les lauréats USMS Sciences et Techniques, Sc. Agroalimentaire, Sc. Economiques, Commerce et Gestion intéressés par l'entrepreneuriat agricole, l'Agritech et l'Agribusiness, en plus des chercheurs et organismes de développement. La langue des présentations: Français et arabe au choix.

## Programme

**9H – 9H30 : Cocktail réception et mot de Bienvenue (USMS, DRA-ORMVAT, ONSSA FSTBM)**

**9H30-9H40 : Nouveautés en matière de culture et production du piment Niora en Espagne, (Mme Inma sanchez , Entreprise La pastora, Espagne)**

**9H45-09H55:Opportunités de la promotion agricole du Niora : situation actuelle et perspectives d'évolution de la rentabilité de la culture(Représentant DRA Béni Mellal-Khénifra))**

**10H30- 10H40 : Exigences en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires : cas de l'épice Niora (Mr M. ATYQY, Office National de Sécurité Sanitaire des Aliments)**

**10H45- 11H00: Paprika processing: Overview, hazard analysis and critical control points. (Pr Juan Pablo Trujillo,ETSIA- Universidad Politécnica de Cartagena)**

**11H05-11H15: Transformation et industrialisation du paprika en Espagne : Cas de l'entreprise la Pastora. (Mme Luisa sanchez La pastora, Espagne)**

***(Vidéo Paprika processing, Murcia Espagne)***

***Débat volet production, Transformation, contrôle qualité et commercialisation du Paprika***

**12H40-12H50:Retour sur expérience d'entrepreneuriat agricole, agri business et Agritech au Sénégal (Mr Elhadji Moussa Ka, Digital Marketing Consultant, YeesalHub, Thiès).**

**13H00-13H10: L'entrepreneuriat et les jeunes en milieu rural à Beni Mellal Khénifra (Mr Said HDACH, Chargé de projet, Projetomondo MLAL)**

**13H15-13H25: Agri Tech et agriculture de précision au service d'une filière Niora à la fois rentable et résiliente (Pr Abderzak EL Harti, Faculté des Sciences et Techniques de Béni Mellal)**

**13H30-13H40: Tour d'horizon de la R&DI sur l'épice paprika produite dans la région et perspectives de développement de la filière (Pr Aziz Ouattmane, Faculté des Sciences et Techniques de Béni Mellal)**

***Témoignage entreprise Maroco-espagnole: Piment Atlas sarl, Fkih Ben salah***

***Débat volet Entrepreneuriat Agricole, Agri business et AgriTech***

***Recommandations et Clôture***

***Visites Unité industrielle Piment Atlas Fkih Ben salah***

## Inscription et Téléchargement Badge

L'inscription et le téléchargement du badge de participation se font exclusivement en ligne via la plateforme [www.fstbm.ac.ma](http://www.fstbm.ac.ma)

Vous êtes jeune porteur d'une idée d'entrepreneuriat Agricole, Agri Tech, ou AgriBusiness, Vous êtes lauréat de la FST (ou autres établissements USMS) et vous avez vécu une expérience de création d'entreprise ayant abouti ou non, **cet événement vous concerne et nous vous invitons à y participer en s'inscrivant via la plateforme de la journée.**

### COMITE D'ORGANISATION

Pr A.OUATMANE (FST BM)  
Pr H. HANINE (FST BM)  
Pr M. AZAITRAOUI (FPK)  
Mme H BOUCHAKOUR (FST BM)  
Mr A. SALHI (FST BM)  
Mr A. BENCHARKE (FST BM)  
Mr M. NEMMAOUI (ONSSA)  
Mr M. ATYQY (ONSSA)  
Mr A. BOUNDI (ORMVAT)  
Mr O. ALAOUI (OMVAT)  
Dr A. HAKMAOUI (CHU, Marrakech)  
Pr A. EL Harti (FSTBM)  
Pr A. HASIB (FST BM)  
Pr A. EL Ghmari (FSTBM)

### Coordonnateurs :

**Pr A.OUATMANE**

**Pr H. HANINE**

Faculté des Sciences et Techniques de Béni Mellal

B.P. 523, Béni Mellal Maroc

Email: [ouatman67@yahoo.fr](mailto:ouatman67@yahoo.fr)

GSM : 06 61 26 47 43,

**Mr M. ATYQY**

Responsable Service contrôle PVOV, ONSSA

41 Av Hassan 2, Beni Mellal

Téléphone. 05 23 48 33 18,

GSM : 0667746441