

Diagnostic du système alimentaire et initiatives inspirantes de Fès et de Montpellier (France)

Dans le cadre de la coopération entre la commune de Fès (Maroc) et Montpellier Méditerranée Métropole (France), le projet Let's Food Cities analyse la durabilité économique, sociale et environnementale du système alimentaire de Fès et identifie les initiatives ayant un impact positif sur le territoire. Les résultats du diagnostic aideront à définir les actions pouvant être mises en œuvre localement dans le cadre de la coopération entre les deux villes afin d'améliorer la durabilité du système alimentaire.

Le système alimentaire de Fès

Avec 1,2 millions d'habitants, Fès est la deuxième plus grande ville du Maroc. Elle se situe au coeur de la région Fès Meknès, historiquement agricole. Pilier de l'économie, l'agriculture emploie ainsi 43,16% de la population régionale.

Les principales productions sont les céréales (blé tendre, blé dur, orge), les rosacées (pommiers, amandiers, cerisiers, poiriers), l'olive et l'huile d'olive, l'élevage (ovin surtout) ainsi qu'un peu de maraîchage dédié à l'auto-consommation.

Autour de Fès, on trouve en grande partie du maraîchage principalement destiné à l'auto-consommation, et des céréales.



Face aux événements climatiques extrêmes (sécheresse, fortes chaleurs) qui se sont multipliés ces 20 dernières années, et au manque de valorisation du métier d'agriculteur, l'exode rural a été important et la démographie urbaine a fortement augmenté (la population augmente selon un taux moyen annuel de 1,8% contre un taux de - 0,5% en zone rurale) tout comme l'étalement de la ville sur les terres agricoles. La Région est elle-même aujourd'hui majoritairement urbaine (4.236.892 d'habitants dont 60,52% d'urbains).

Concernant les flux alimentaires urbains : la majorité des produits consommés à Fès transite via le marché de gros de Bensouda et est ensuite réparti dans les quelques supermarchés situés en ville nouvelle (2 Marjane et 2 Carrefour) puis les souks et épiceries de quartier. Si la centralisation des produits améliore la traçabilité, très peu de contrôles liés à la présence de pesticides sont effectués et les produits locaux et bio ne sont pas spécialement valorisés. De façon minoritaire, on trouve également des importateurs de fruits hors saison venus d'Italie, d'Espagne ou encore d'Amérique du Sud.

Le régime marocain est un régime méditerranéen, en grande partie constitué de légumes, fruits, huile d'olive, mais surtout de farine de blé (pain, semoule) et de viande (agneau et poulet). Les épices sont au coeur de la cuisine marocaine, les recettes fassis se distinguent notamment par les mélanges salés-sucrés.

Si au sein des ménages le gaspillage alimentaire est limité du fait d'une certaine sacralisation de l'alimentation, les restaurateurs et marché de gros génèrent de grandes quantités de déchets qui pourraient être transformés en compost et davantage revalorisés auprès des producteurs afin d'amender les sols.

Les principales problématiques de durabilité du système alimentaire de Fès

- ▶ Les ressources en eau sont extrêmement limitées et les différentes pollutions affectent l'agriculture locale, elles sont notamment dues à une gestion insuffisante des déchets urbains, aux produits phytosanitaires, au développement de l'industrie agroalimentaire : la trituration des olives génère des déchets (margines et huiles) dont le traitement n'est à ce jour pas optimal.
- ▶ Les disparités sociales et territoriales sont encore très importantes : la petite agriculture peine à bénéficier des investissements du Plan Maroc Vert (2008-2020) visant la modernisation des exploitations, l'exode rural s'accélère. Le manque de formation des producteurs limite les bénéfices attendus des systèmes d'irrigation installés tout comme la possibilité d'effectuer une réelle transition vers une agriculture sans produit chimique.
- ▶ Les pratiques alimentaires évoluent dans les centres urbains : l'avènement des supermarchés et fast food, la perte des traditions alimentaires sont à l'origine de nouvelles problématiques de santé publique (obésité, diabète, etc.). Par ailleurs, le manque d'éducation et le faible pouvoir d'achat de la majorité des fassis tout comme l'évolution des rythmes de vie présentent également un frein à la consommation d'aliments sains, notamment sans pesticide.
- ▶ Quelques associations et programmes publics visent à informer les populations mais ils sont encore trop peu nombreux sur Fès en comparaison aux autres centres urbains côtiers du Maroc. La participation citoyenne aux décisions publiques est à renforcer.

Des initiatives locales et des solutions venues d'ailleurs pour s'inspirer et favoriser une alimentation durable pour tous

1 - Reconnecter les mangeurs urbains et les producteurs en zones rurales : recréer de la confiance

AU MAROC - Le Système Participatif de Garantie (SPG)

La Fondation Crédit Agricole du Maroc pour le Développement durable (FCAMDD) en partenariat avec le Réseau des Initiatives Agro écologiques au Maroc (RIAM) et le Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD) ont mis en place un Système Participatif de Garantie (SPG) pour les fermes en agro écologie au Maroc. L'objectif est de fournir aux consommateurs engagés un label de garantie, économiquement plus accessible pour l'agriculteur qu'une certification bio. Pour être adhérent, le producteur doit adhérer au RIAM et accepter les visites de vérification effectuées par deux autres producteurs labellisés et un consommateur. En 2019, une vingtaine de producteurs sont labellisés dont 6 qui vivent de leur activité. Il n'existe pour l'instant pas de producteur certifié sur Fès.

À RABAT, CASABLANCA, MARRAKECH - Les marchés paysans

Les marchés paysans ou éco-solidaires ont vu le jour en 2016 dans les villes de Mohammedia, Marrakech, Rabat et Casablanca. Ils attirent de nouveaux consommateurs en quête de produits locaux, de saison et de qualité. Le marché hebdomadaire propose des produits agricoles, biologiques et agro-écologiques et réunit des agriculteurs et transformateurs locaux. Par ailleurs, ce partenariat a permis l'identification et la promotion des différents circuits marocains de distribution de produits issus de l'agriculture durable avec au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur communément appelés « circuits courts ».



À MONTPELLIER - Le marché de Grabels - Ici C local

Dans la métropole de Montpellier, la commune de Grabels a souhaité dynamiser le centre ville par la création d'un marché. En partenariat avec l'INRA, la commune a mis en place des étiquettes avec un code couleur sur chaque produit afin d'indiquer l'origine et le nombre d'intermédiaires aux consommateurs. La démarche Ici C local permet ainsi de regagner la confiance du consommateur envers son alimentation et permet au producteur de vendre à un prix rémunérateur. Cette marque s'est développée dans une dizaine d'autres marchés sur la région Occitanie.

À RABAT - Association pour le Maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) - Les paniers de Rabat

Le panier bio est un abonnement à une livraison hebdomadaire de fruits et légumes bio issus de plusieurs production agricoles situées près de Rabat. Ceux ci sont tous de saison et cueillis moins de 12 heures avant la distribution des paniers. Le consommateur paye une cotisation de 160DH par panier qui contient plus d'une dizaine de variétés de fruits et légumes différents. Ce système permet de soutenir les agriculteurs tout au long de l'année car ils sont rémunérés 6 mois à l'avance et permet également de sensibiliser les consommateurs aux produits bio, locaux et de saison (et aux aléas climatiques qui limitent parfois les récoltes!).

À MONTPELLIER - Agriculture urbaine , les jardins familiaux de Montpellier

La mairie de Montpellier a impulsé la création d'une trentaine de jardins partagés en coeur de centre ville afin de recréer un lien social entre les habitants de la ville et sensibiliser à la pratique du jardinage. Les fruits et légumes produits sont destinés à la consommation familiale. Un service dédié, la Direction Paysage et Biodiversité se charge d'instruire les demandes de création de jardins partagés faites par les habitants de Montpellier, réalise l'étude de faisabilité, finance les travaux de construction et de réhabilitation des parcelles et de l'aménagement du jardin. Les jardins partagés sont autogérés par les associations. Ces îlots de fraîcheur participe à maintenir une température agréable en ville.

À FÈS - L'agriculture urbaine dans la Médina de Fès

Bonnie est américaine et vit à Fès depuis 20 ans avec son mari et ses 2 enfants. Il y a 2 ans, elle a décidé de profiter de l'espace disponible en ville et a créé un jardin urbain sur un des nombreux toits de la médina. Elle cultive sans produit chimique de nombreux fruits et légumes: tomates, carottes, céleri, salades, etc.. Les déchets organiques de la famille permettent de produire du compost afin de fertiliser les cultures. La famille bénéficie ainsi de légumes frais une partie de l'année et tisse des liens avec le voisinage. Deux problèmes doivent néanmoins être adressés afin de généraliser cette idée: les toits et terrasses, souvent vétustes, doivent être rénovés et renforcés, et les cultures doivent être mieux choisies pour leur adaptation au climat local, en particulier au manque d'eau.

LES ETIQUETTES

3 couleurs sur les étiquettes pour connaître l'origine de ce qu'on achète !

L'étiquette est verte



L'étiquette est orange



L'étiquette est violette



Repérez également les savoir-faire des artisans et des producteurs-transformateurs !

I.C.I. Local est comptable avec d'autres démarches ou labels : AB, Bienvenue à la ferme, marques territoriales, etc.



2 - Informer et former les consommateurs pour encourager une alimentation durable

AU MAROC - Campagne de sensibilisation pour la démocratisation du label "BIO MAROC".

Depuis le 6 septembre 2018, le Maroc possède son propre cahier des charges et label pour les produits issus de l'agriculture biologique. Si l'existence de ce label représente une avancée pour encourager la consommation de ces produits au Maroc, le label doit maintenant être connu et reconnu des consommateurs. Ainsi, FIMABIO et le Ministère de l'Agriculture mènent plusieurs actions de communication. Par exemple, pour la première fois, un espace était dédié à l'agriculture biologique lors du Salon International de l'Agriculture au Maroc, qui se tenait à Meknès en avril 2018. Un spot télévisé a également été produit afin de communiquer sur ce nouveau label et ce qu'il signifie en termes de qualité des produits et démarche environnementale.

AU MAROC - Le label Eco-école

La Fondation Mohammed VI pour la Protection de l'Environnement a introduit le concept d'écoécoles en 2006, en partenariat avec le Ministère de l'éducation nationale, de la formation professionnelle, de la recherche scientifique et de l'enseignement supérieur. Il s'agit d'une démarche pédagogique et volontariste, qui encourage les élèves à jouer un rôle actif et à évaluer leur lieu de vie commun, dans le but de l'améliorer et remédier aux différents problèmes environnementaux qu'ils rencontrent. L'éco-école mobilise différents acteurs : élèves, enseignants, élus locaux, parents d'élèves, administration scolaire, et associations. Le programme est passé en dix ans de 17 à 1636 écoles inscrites dont 44% sont urbaines et 56% rurales, représentant en 2017, 755.868 éco-écoliers de 6 à 12 ans et 24.473 enseignants sensibilisés.

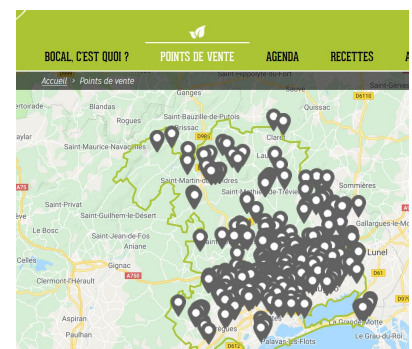


À MONTPELLIER - « Ma Cantine autrement », restauration scolaire durable à Montpellier

En France, les villes sont en charge de la restauration collective des établissements scolaires. Le programme "Ma Cantine autrement" porté par la ville de Montpellier et la métropole a pour objectif d'intégrer des produits issus des circuits courts et de proximité et de l'agriculture biologique dans les menus, éveiller les enfants à l'alimentation durable et lutter contre le gaspillage alimentaire. En 2016, une nouvelle politique d'achats alimentaires a été mise en place notamment pour le pain bio afin d'approvisionner chaque jour les cantines du territoire. La farine est cultivée dans les plaines du Département, à moins de 50 km de Montpellier. Elle est panifiée au moulin Sauret à Montpellier et le pain est ensuite fabriqué par une boulangerie bio et solidaire ce qui permet de conserver une tradition culinaire tout en créant de l'emploi. Depuis 2015, les repas alternatifs ou éco-citoyens sont de plus en plus nombreux permettant aux enfants de découvrir de nouveaux modes de consommation alimentaire notamment en remplaçant les protéines animales par des protéines végétales. Ce projet a été validé par le Conseil des enfants et tend à se développer de manière hebdomadaire.

À MONTPELLIER - Le mois de l'agro-écologie organisé par la Métropole de Montpellier et le guide BoCal

Montpellier Métropole œuvre tout au long de l'année pour assurer la promotion des activités agricoles et viticoles et organise notamment le mois de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable en septembre chaque année. Démarré en 2014, c'est un temps fort de la politique agroécologique et alimentaire du territoire qui permet de mettre en lumière l'engagement quotidien d'associations, de producteurs et de citoyens. Au programme : visites de fermes, marchés, festivités, projections, expositions, ateliers, conférences sont ainsi organisés durant tout le mois. La plateforme numérique BoCal localise tous les points de distribution en circuits courts du territoire et propose également un guide pour s'informer sur les questions d'alimentation durable avec des recettes, astuces, bonnes adresses etc.



AU MAROC - FIMABIO : fermes pédagogique pilotes pour une agriculture biologique

La FIMABIO, Fédération Interprofessionnelle du Bio au Maroc, accompagne et encourage les producteurs et transformateurs dans leur conversion à l'agriculture biologique. Face au manque d'informations et de savoir-faire, l'interprofession, avec le soutien de SwissContact, a mis en place des fermes pédagogiques pilotes. A ce jour, il existe 5 fermes pilotes réparties dans l'ensemble du pays : production d'olives à Meknès, maraîchage à Ben Slimane, polyculture à Rhafsai, olives de table à Marrakech, dattes à Errachidia. L'objectif de ces fermes est de sensibiliser, montrer la marche à suivre, former sur le long terme les agriculteurs aux techniques d'agriculture biologique. Celles-ci ont déjà permis la sensibilisation de 285 agriculteurs, et la formation approfondie de 131 d'entre eux.

À MEKNÈS - Equipe AGREE - Ecole Nationale d'Agriculture de Meknes : formation et sensibilisation à l'agroécologie

L'équipe AGREE est constituée d'enseignants-chercheurs et doctorants de l'ENA de Meknès souhaitant expérimenter et former aux pratiques agroécologiques. Différentes actions sont ainsi menées ou envisagées: création d'une parcelle expérimentale au sein de la ferme pédagogique de l'ENA afin de démontrer les performances agronomiques et environnementales de l'agroécologie et de sensibiliser les étudiants, volonté de créer une spécialisation de dernière année "agroécologie" dans le cursus ingénieur de l'ENA, collaboration avec producteurs du pays afin de créer des fermes écoles pilotes pour les agriculteurs locaux.

AU MAROC - Le Réseau des Initiatives Agroécologiques au Maroc (RIAM)

Le RIAM est un collectif qui rassemble différents acteurs impliqués dans une démarche agroécologique. La raison d'être du RIAM est de proposer un espace de rencontre, d'information et de partage entre les acteurs de l'agroécologie au Maroc, favorable à la naissance de synergies entre les initiatives qu'ils portent. Ils ont organisé en 2016 une série de forum régionaux, qui ont permis de rassembler l'ensemble des acteurs impliqués dans des démarches agroécologiques sur les territoires: chercheurs, associations, institutions publiques.



RÉGION FÈS MEKNÈS - Plan Maroc Vert

Lancé en 2008, le Plan Maroc Vert, a pour ambition de faire de l'agriculture le moteur de croissance économique du pays. Les projets du second pilier de ce plan ont pour objectif d'accompagner la petite agriculture pour permettre une amélioration des revenus afin de lutter contre la pauvreté. Les directives générales du Plan Maroc Vert soulignent aussi la nécessité d'une bonne gestion de l'eau à travers notamment le Programme National d'Économie de l'Eau d'Irrigation qui vise la reconversion de 550 000 ha à l'échelle nationale, et 37 000 ha à l'échelle de la région Fès-Meknès, où 93% de la SAU est déjà irriguée. Le gouvernement affirme sa volonté de dynamiser l'agriculture biologique, en signant un programme devant faire passer la surface cultivée de 4 000 à 40 000 hectares (ha) à l'horizon 2020, à l'échelle de la région Fès-Meknes. Pour sa mise en œuvre, la stratégie du Plan Maroc Vert a été déclinée à l'échelle régionale notamment le Plan agricole régional (PAR) Fès Meknès.

À MONTPELLIER - Montpellier Métropole met à disposition des terres pour développer l'agriculture bio

Montpellier Métropole mobilise du foncier public et accompagne l'installation d'agriculteurs porteurs de projets de fermes ressources et nourricières, tels que les projets déjà lancés sur les domaines de Viviers et Condamine. Sur les 4,8 ha de terres agricoles du domaine de la Condamine une ferme urbaine collective a été créée et sur le domaine de Viviers, un exploitant bio cultive fruits et légumes commercialisés par le biais d'une AMAP.

À MONTPELLIER - Accompagnement aux agriculteurs bio - Région Occitanie

La Région Occitanie/Pyrénées-Méditerranée a affirmé son engagement en faveur de la filière bio en adoptant un plan d'intervention pluriannuel en novembre 2017: le Plan Bi'o 2017-2020. Un dispositif de soutien financier aux investissements des exploitations bio majoré a été mis en place pour les jeunes agriculteurs installés depuis moins de 5 ans. Également, avec le PASS Expertise Bio, la Région accompagne l'exploitant agricole dans son projet de conversion à l'Agriculture Biologique (AB) en proposant un diagnostic global de l'exploitation comme outil d'aide à la qualification et à la faisabilité du projet de conversion en bio. L'objectif est que l'exploitant positionne au mieux ses produits AB et optimise le succès de sa conversion.

4 - Diversifier les activités agricoles pour maintenir la valeur ajoutée en zone rurale

RÉGION FÈS MEKNÈS - Coopératives et filières de qualité

Face à l'exode rural et la dévalorisation du métier d'agriculteur, des initiatives de coopératives dynamiques naissent sur les territoires ruraux de la région. La coopérative Timourass, dans la province de Taounate par exemple, a bénéficié d'un soutien de la région afin de s'équiper en matériel de conditionnement des câpres. La coopérative, qui produit également des figues, attire les jeunes agriculteurs car elle permet d'ajouter de la valeur aux produits, et de bénéficier d'un accès au marché plus facile. La coopérative Ain Sebou, dans la province de Sefrou, est une coopérative de femmes qui produit différents types de couscous artisanaux, en utilisant différentes céréales et assaisonnement. Grâce à l'aide de l'ADA (Agence de Développement Agricole), la coopérative a pu embaucher et valoriser les savoir-faire de 10 femmes du village, leur redonnant ainsi une indépendance financière et un rôle social à part entière.



RÉGION FÈS MEKNÈS - Agropolis à Meknès

Agropolis représente la plateforme régionale de référence pour le regroupement, la commercialisation, la transformation et la distribution de produits agricoles. Ce pôle de compétitivité permettra de valoriser les principales filières de la région de Meknès, à savoir :

- Les filières Lait, Céréales et Viande, destinées essentiellement au marché local
- Les filières Oléiculture et Fruits & Légumes, destinées essentiellement à l'export

L'Agropolis de Meknès a aussi vu la création, en décembre 2015, du premier cluster régional dédié à l'industrie agroalimentaire (IAA) pour faciliter la mise en relation des industriels qui représentent le secteur privé et les autres opérateurs publics pour renforcer la compétitivité des entreprises.

À MONTPELLIER - Incubateur Agro Valo Méditerranée

L'incubateur Agro Valo Méditerranée (Montpellier SupAgro, Inra et Inra Transfert) est dédié au développement de projets d'entreprises innovantes dans les secteurs de l'agronomie, l'agroalimentaire et l'environnement. Agro Valo propose un appui technologique et scientifique assuré par les équipes des laboratoires du pôle agronomique montpellierain mais aussi des diagnostics, des conseils, un coaching assurés par l'équipe d'AgroValo Méditerranée et une démarche de co-incubation pour partager les expertises, services, formations et financements complémentaires lors de la phase d'incubation.

À MONTPELLIER - Développer la transformation sur le marché de gros : Le MERCADIS de Montpellier Métropole

Le Marché d'Intérêt National de la métropole Montpellier, Mercadis, approvisionne 3 000 professionnels commerçants, détaillants, restaurateurs sur le territoire métropolitain et les départements avoisinants. 220 entreprises sont implantées sur la plateforme agroalimentaire qui génère 500 emplois directs et qui s'est dotée du premier carreau bio et local de France. Un service de distribution mutualisé a aussi été mis en place. L'innovation du Mercadis réside dans son pôle de transformation alimentaire qui permet de diversifier l'offre et de lutter contre le gaspillage en valorisant les invendus des producteurs du MIN (légumerie, conserverie (Agriviva), fabrication de jus de fruit (Blue Science)).

À MONTPELLIER - L'agro-tourisme : diversifier les revenus des producteurs

Le label national Bienvenue à la ferme appartenant à la Chambre d'agriculture permet aux citoyens d'identifier les fermes du territoire qui proposent une offre de chambre ou de tables d'hôte, gîtes, camping, visites pédagogique etc. Cette démarche permet de diversifier les opportunités pour capter une plus large clientèle et ainsi développer les ventes. Dans différentes communes de la métropole de Montpellier, les fêtes de la vigne, de la tomate, du miel, de l'olive sont organisées annuellement et permettent aux habitants de découvrir produits et producteurs du terroir.

5 - Organiser la récupération et la valorisation des déchets organiques

À FÈS - Centrale électrique au biogaz

Initié par la société américaine Ecomed, responsable de la décharge contrôlée de Fès et le Conseil communal de la ville, ce projet a contribué efficacement à l'amélioration de la gestion et l'exploitation de la décharge en convertissant le biogaz en énergie électrique au moyen d'une centrale électrique d'un mégawatt. Le site traite entre 750 tonnes et 1 000 tonnes de déchets ménagers par jour déposés par 100 camions pour une ville comptant 1,2 millions habitants. Elle emploie 24 salariés permanents et 10 occasionnels. Grâce à l'autoproduction en électricité, la ville de Fès fait une économie de 40% sur l'éclairage public.

À CHEF CHAOUEN - Partenariat entre restaurateurs et producteurs

A Chefchaouen, un partenariat solidaire a été mis en place entre les petits producteurs formés à l'agroécologie dans les montagnes d'Ouezzane et Chefchaouen et les restaurateurs engagés de la ville. 36 producteurs toutes filières confondues et 7 restaurateurs sont engagés dans la démarche. La distribution aux restaurateurs a lieu 1 fois par semaine ; le volume hebdomadaire livré est d'environ 100 Kg et la surface agricole totale des producteurs est de 75 ha.

À MONTPELLIER - Valorisation des déchets au niveau des consommateurs, restaurateurs et MIN

La métropole organise la collecte des déchets organiques en porte à porte grâce à des bacs orange auprès des particuliers en habitat pavillonnaire ainsi que des professionnels de la restauration. Ces déchets sont ensuite revalorisés par une unité de méthanisation pour la production d'énergie ou pour la production de compost pour l'épandage agricole. Des composteurs collectifs de quartiers sont positionnés sur le territoire sous la gestion d'associations locales permettant la production de compost ensuite redistribué aux riverains. Pour inciter les habitants aux pratiques de tri à la source, Montpellier a lancé une campagne de communication ciblée sur chaque catégorie de déchets, dont les biodéchets. Sur le Marché d'Intérêt National (Mercadis), 80% des déchets sont recyclés suivant 4 filières : compost, cartons, bois, denrées animales



EN RÉGION PROVENCE ALPES CÔTES D'AZUR - Valorisation des sous produits de la trituration des olives

Les grignons et margines sont les sous-produits de l'activité des moulins à huile. Les margines proviennent des eaux de végétation des olives, ce sont des effluents liquides de couleur noire. Les grignons désignent les noyaux, la pulpe et la peau de l'olive. Le compostage de ces sous-produits est une technique complémentaire à l'épandage direct des grignons bruts ; bien maîtrisé, il permet l'obtention d'un amendement organique stockable dont l'épandage sera facilité. L'épandage direct des grignons et margines est la filière la plus utilisée par les moulins à huile dans le Sud de la France.

Acteurs du système alimentaire de Fès



Le projet Let's Food Cities souhaite encourager les échanges d'expériences afin d'accélérer la transition agro-écologique des territoires. De nombreux acteurs opèrent dans le système alimentaire : ils doivent tous être consultés afin de co-construire une vision partagée sur le territoire. Pour cela, l'inter-connaissance et la bienveillance des acteurs est clé. Merci à tous les acteurs qui ont accepté de nous recevoir et de partager avec nous leur expertise.

Noms	Titres
Aboulkacim Abdelhamid	Président de la FIMABIO
Amor Adel	Directeur de publication à FOOD MAGAZINE
Artigue Marianne	Medina Social Club et Fondouk Bazaar
Bensdira Mekki	Medina Social Club et Association Soleil de Fès
Borghese Maëlis	Chargée de projet Agriculture, développement rural, biodiversité à l'AFD Maroc
Bouhakkaoui Simohamed	Militant Vegan et organisateur du premier Veg Fest au Maroc
Brahim Cherif	Mandataire au marché de gros de Fès
Chattou Zoubir	Président de l'association IFKER
Dakhli Khadija	Elue régionale, présidente de l'association Ain Sebou (province de Sefrou)
El Amrani Najya	Chef cuisinière au restaurant Ruined Garden
El Amrani Mohamed	Professeur en agro-socio-économie à l'école nationale d'agriculture
El Harti Mohamed	Vice-Maire de la Ville de Fès, en charge des espaces verts
El Khanchoufi Abdessalam	Professeur de l'environnement à l'USMBA Fès
Habib Abboudi	Producteur de câpres et président de la coopérative Timourass (province de Taounate)
Kahcha Mohcien	Directeur de la Chambre d'Agriculture régionale
Lalla Fatima	Propriétaire d'un riad dans la médina de Fès
Mansouri Abdelaziz	Nutritionniste et naturopathe
Mellouki Annie	Présidente du RIAM
Rolle Florence	Représentante de la FAO au Maroc
Squalli Driss	Vice président de la région Fès-Meknes
Tebbane Hamid	Secrétaire Général du Réseau des Initiatives Agroécologique au Maroc (RIAM)
Bonnie Kaplan	Jardinière urbaine
Boutahar Khalid	Docteur en agronome - Ecole Nationale d'Agriculture Meknès - AGREE
Rachidi Fouad	Enseignant chercheur - Ecole Nationale d'Agriculture Meknès - AGREE
Mansouri Mohammed Fouad	Vice-président de la Chambre d'Agriculture de la région Fès-Meknès

Contacts

Association Let's Food

Bordeaux, France

www.letsfoodcities.com

Anna Faucher, Co-fondatrice et Présidente

anna.faucher@letsfoodcities.org

Louison Lançon, Co-fondatrice et Trésorière

louison.lancon@letsfoodcities.org

Alice Deshons, Chargée d'études

alice.deshons@letsfoodcities.org

