

RAPPORT DE DEVELOPPEMENT DURABLE

(ODD 2)

FAIM ZERO

2019

Après plusieurs décennies de baisse continue, le nombre de personnes qui souffrent de la faim – mesuré par la prévalence de la sous-alimentation – a recommencé à augmenter lentement en 2015. Les estimations actuelles montrent que près de 690 millions de personnes souffrent de la faim, soit 8,9% de la population mondiale – en hausse de 10 millions de personnes en un an et de près de 60 millions en cinq ans.

Le monde n'est pas sur la bonne voie pour atteindre la Faim Zéro d'ici à 2030. Si les tendances récentes se poursuivent, le nombre de personnes touchées par la faim dépasserait 840 millions d'ici à 2030.

Les derniers chiffres du Programme alimentaire mondial révèlent qu'en raison de la pandémie de COVID-19 ce nombre pourrait doubler ; ainsi, 135 millions de personnes supplémentaires risquent de souffrir d'insécurité alimentaire aiguë d'ici à la fin de l'année 2020.

Alors que plus d'un quart de milliard de personnes se trouvent au bord de la famine, des mesures doivent être rapidement mises en œuvre afin de fournir de la nourriture et une aide humanitaire aux régions les plus à risque.

Parallèlement, un changement profond du système mondial d'alimentation et d'agriculture est nécessaire si nous voulons nourrir les 820 millions de personnes qui souffrent de la faim aujourd'hui et les 2 milliards de personnes supplémentaires que le monde comptera d'ici à 2050. Augmenter les capacités de la productivité agricole et renforcer les systèmes durables de production de nourriture est nécessaire pour permettre de réduire le problème de la faim.



Etat des lieux à l'UMI

L'Université Moulay Ismail suit la tendance mensuelle du gaspillage alimentaire et des déchets depuis livraison par ses fournisseurs et jusqu'à consommation par les étudiants et le staff universitaire. Cette démarche permet d'assurer un suivi permanent du phénomène, la recherche des causes racines et leur correction.

La stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire et l'encouragement à l'exploitation énergétique de ces déchets organiques assimilables pour la production de bioénergie (biogaz, bio-carbures liquides) et compost est de mise depuis la COP 22 à Marrakech. C'est un tremplin pour une économie circulaire avec une gestion des déchets, création des emplois et moins d'émission de gaz à effet de serre (GES) (Initiative Climat, 2016) Plusieurs actions ont été prises au sein de l'UMI pour encourager la gestion et la valorisation des déchets alimentaires. Ces actions d'encouragement passent par les journées de sensibilisation, les appels à projets lancés par l'UMI et soutien des thèses en relation avec les thématiques de valorisation alimentaire et non alimentaire des déchets, coproduits et résidus liquides de l'agro-industrie du bassin agricole Fès-Meknès.

https://www.climate-chance.org/wp-content/uploads/2020/03/cp-dechets_maroc_francais-1.pdf



Consolidated bioethanol production from olive mill waste: Wood-decay fungi from central Morocco as promising decomposition and fermentation biocatalysts

Hasna Nait M'Barek^{1,2}, Soukaina Arif³, Behnam Taidi⁴, Hassan Hajja^{5,6,7,8}

¹Faculty of Sciences, Mohammed VI Laboratory of Food Biotechnology and Molecular Biology, BP 2401, Morocco, Morocco; ²Faculty of Sciences, Mohammed VI Laboratory of Food Biotechnology and Molecular Biology, BP 2401, Morocco; ³Faculty of Sciences, Mohammed VI Laboratory of Food Biotechnology and Molecular Biology, BP 2401, Morocco; ⁴Faculty of Sciences, Mohammed VI Laboratory of Food Biotechnology and Molecular Biology, BP 2401, Morocco; ⁵Faculty of Sciences, Mohammed VI Laboratory of Food Biotechnology and Molecular Biology, BP 2401, Morocco; ⁶Faculty of Sciences, Mohammed VI Laboratory of Food Biotechnology and Molecular Biology, BP 2401, Morocco; ⁷Faculty of Sciences, Mohammed VI Laboratory of Food Biotechnology and Molecular Biology, BP 2401, Morocco; ⁸Faculty of Sciences, Mohammed VI Laboratory of Food Biotechnology and Molecular Biology, BP 2401, Morocco

ABSTRACT
 Olive mill waste (OMW) is a common agricultural waste in Morocco and is a common agricultural and food processing by-product directly derived from olive mill waste (OMW). This study aimed at demonstrating the potential of wood-decay fungi from central Morocco as promising decomposition and fermentation biocatalysts. The effect of different fungi on the degradation of OMW was evaluated. The results showed that the fungi *Trametes versicolor* and *Pleurotus ostreatus* were the most efficient in terms of lignin degradation and cellulose release. The results also showed that the fungi *Trametes versicolor* and *Pleurotus ostreatus* were the most efficient in terms of lignin degradation and cellulose release. The results also showed that the fungi *Trametes versicolor* and *Pleurotus ostreatus* were the most efficient in terms of lignin degradation and cellulose release.

1. Introduction
 The world's population is growing rapidly and technological advances have led to an ever-increasing demand for food over the last several decades. The high energy demand, decreasing availability of fossil resources, toxic effluents directly reported in the environment and traditional food design and the need to find creative ways and farming systems, mean factors that make the environmental situation a serious emergency (1,2). Furthermore and since the declaration of the United Nations sustainable development goals in 2015, this issue has become of major concern and many countries established objectives towards the reduction of waste production and closing the material loops to reach sustainability. The use of biomass as a renewable energy resource has covered a big part of this issue.

*Corresponding author: h.hajja@univ-moulay-ismael.ac.ma
 h.hajja@univ-moulay-ismael.ac.ma

This article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

Un choix responsable des fournisseurs alimentaires

- Approvisionnement local.
- Réduction des coûts et des distances.

L'Université Moulay Ismail opte pour le choix responsable de ses fournisseurs alimentaires. L'approvisionnement est local, assurant une réduction des coûts et de la pollution atmosphérique causée par la logistique. Sur le plan nutritionnel, l'avantage primordial étant que la région de Meknès et Errachidia sont dotées de richesses végétales diversifiées et de grande qualité. Le restaurant universitaire propose au moins un plat végétarien par jour et un menu diversifié courant la semaine pour répondre aux recommandations nutritionnelles en matière de diversification des rations.

L'université réserve, dans les restaurants universitaires qui lui sont adossés, des dotations alimentaires gratuites à destination des étudiants les plus courts de moyens, principalement les étudiants boursiers sur critères sociaux.

Une banque alimentaire centrale est un projet en cours de planification au sein de l'université. L'objectif est de permettre l'approvisionnement direct d'épicerie sociales étudiantes avec des prix très favorables et symboliques.

La restauration de L'Université Moulay Ismail est une restauration sociale, un repas complet ne dépassant pas 1.40 MAD au total. Les menus sont diversifiés et fait de richesses végétales et animales achetées localement. Plusieurs choix de fruits sont proposés quotidiennement pour répondre à la recommandation nutritionnelle de 5 fruits et légumes par jour.

Subvention des resto U et coopératives d'achats

Encouragement des initiatives coopératives des étudiants pour l'approvisionnement alimentaire.

Activités du CC Agroalimentaires de l'UMI au profit des agriculteurs et coopératives alimentaires
2 Médailles remportées par les coopératives encadrées par le prof. Hassane HAJJAJ lors d'un concours en Belgique

1/ Formation et transfert de connaissance en faveur des producteurs de l'oignon dans la région El Hajeb sur les bonnes pratiques agricoles, l'usage responsable des engrais et des produits phytosanitaires et l'importance de l'agriculture locale.

2/ Développement des compétences des acteurs du séchage et de la transformation des abricots dans la région en ce qui concerne la maîtrise des procédés et l'usage responsable des sulfites.

3/ Formation des apiculteurs de la région de Boulemane sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ainsi que l'importance de la caractérisation des miels organiques dans une démarche d'assurance qualité et de promotion des produits de terroir.



7 médailles d'or

- Michel DANTHINNE : toutes fleurs printemps
- Fernand HERBOTS : ronces & trèfles
- Laurent NATALINI : ronces dominantes
- Laurent NATALINI : nectar & miellat
- Xavier RENNOTTE : toutes fleurs d'été
- Hassan HAJJA : jujubier (Maroc)
- Christiane BÜCHLER & Michel LELOUP : miellat



11 médailles d'argent

- Alexandre BERNIER : toutes fleurs printemps
- Alexandre BERNIER : toutes fleurs printemps
- Alexandre BERNIER : toutes fleurs de l'année
- Michel SALMON : pissenlits dominants
- Christiane BÜCHLER & Michel LELOUP : ronces dom.
- Hassan HAJJAJ : jujubier (Maroc)
- Dieter THELEMANS : Ligustrum & Tilleul
- Loïc VANBRABANT : toutes fleurs de l'année
- Xavier RENNOTTE : tilleul dominant
- Norbert GAZON : miellat
- Olivier LAURENT : eucalyptus (Madagascar)



Le Cluster de Compétences « Agroalimentaire et sécurité sanitaire des aliments » est appuyé par la coopération belge au développement (VLIR-UOS) dans le cadre d'un programme de Coopération Universitaire Institutionnelle (CUI) entre l'Université Moulay Ismail et le VLIR-UOS. www.cui-umi.ma



