



الجامعة الأورومتوسطية بفاس
EUROMED UNIVERSITY OF FES
UNIVERSITÉ EUROMED DE FÈS

Rapport ODD2

Faim « zéro »

2023



Aide alimentaire	3
Formation et apprentissage.....	3
Lutte contre le gaspillage.....	3
Appui des coopératives féminines.....	4
Recherche et incubation de projets.....	4
Publications.....	5
Coopération internationale.....	5
Actions de lutte contre la famine entre 2022 et 2023	6
Autres activités	8

Rapport ODD2 : Faim « zéro »

Aide alimentaire

La pandémie de Covid-19 a considérablement perturbé le système alimentaire et accru le besoin d'aide alimentaire. Lors de l'épidémie de Covid-19 au Maroc, les restrictions ont impacté à la fois les fournisseurs des aliments ainsi que les repas en famille, l'alimentation et la sécurité alimentaire. Des enquêtes ont montré que beaucoup de personnes et en particulier des jeunes ont adopté des habitudes alimentaires malsaines, avec le stress du confinement affectant leur régime alimentaire et leur santé.

Plusieurs actions solidaires et concrètes ont été menées avec succès à l'UEMF pour lutter contre la faim au niveau national et local :

- À la mi-mars et dès l'annonce du fond dédié à la gestion et la lutte contre le Covid-19, les membres du personnel de l'UEMF (équipe présidentielle, doyens, directeurs, professeurs et personnel administratif et de soutien) ont participé avec la totalité ou une partie de leur salaire mensuel. Le montant versé à ce fond dépasse le million de dirham.
- L'UEMF est une Université citoyenne qui porte l'entraide, la solidarité et l'assistance dans son ADN. L'UEMF est rapidement venue en aide des personnes démunies lors de la crise sanitaire, notamment durant le mois du sacré jeûne du Ramadan. 1000 paniers complets comportant plusieurs denrées alimentaires et des vivres ont été offerts aux nécessiteux de la région de Fès avec l'aide des autorités locales.
- L'UEMF a apporté son aide multiple aux étudiants étrangers bloqués dans ses résidences universitaires. En plus de multiples désinfections des résidences, les étudiants étrangers ont reçu de l'aide et de la bienveillance de l'Université : Paniers repas, vivres, gel hydro-alcoolique, support psychologique et différents autres type d'assistance.
- Les boursiers de l'Université bénéficient d'une alimentation de leurs cartes UEMF chaque début de mois pour leur garantir l'accès permanent au restaurant universitaire et au UEMF shop.

Formation et apprentissage

L'UEMF à travers son Ecole d'Ingénieurs en biomédical et biotechnologie BiomedTech <https://www.ueuromed.org/etablissement/ecole-euromed-dingenieurs-biomedtech/filieres> organise des modules de formation initiale et continue sur l'accès aux connaissances sur la sécurité alimentaire. Ces modules permettant l'acquisition de connaissances, de compétences dans ce domaine et l'accès à la technologie en matière de sécurité alimentaire.

Au niveau R&D, un grand pôle régional d'innovation intitulé Agritech <https://www.ueuromed.org/structure-innovation/agritech>, est en cours de développement et visera à contribuer à l'émergence du potentiel, insuffisamment exploité, de la région Fès-Meknès dans ses activités traditionnelles (notamment l'agroalimentaire) et le développement de relais de croissance territoriaux créateur de richesse et d'emplois, notamment par le croisement de la recherche, de l'innovation et du développement entrepreneurial dans les secteurs précités, pris individuellement ou en synergie.

Lutte contre le gaspillage

L'UEMF encourage les sous-traitants à contrôler la qualité des aliments et éviter tout gaspillage. L'exploitation énergétique des déchets organiques pour la production de bioénergie (biogaz, bio-carbures liquides) et compost est en cours d'essai dans des projets d'étudiants.

- Choix de fournisseurs de produits alimentaires
- Protection et conservation des produits alimentaires en respect des normes nationales de L'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) <http://www.onssa.gov.ma/>
- Livraison des produits alimentaires dans les meilleures conditions

- Anticipation des besoins du public en analysant les réponses aux questionnaires
- Menus composés avec un diététicien en réponse au besoin individuel : menu léger, menu complet
- Structure des repas et prise en compte des besoins particuliers des clients (quantités/portions servies)
- Formation du personnel du restaurant au tri des déchets
- Don quotidien des restes alimentaires à des associations de bienfaisance
- Compostage des épiluchures

Appui des coopératives féminines

Les étudiants organisent souvent des forums et des salons pour que les femmes membres de coopératives exposent les produits agroalimentaires de terroir. L'UEMF encourage ainsi la production bio et promeut le commerce équitable. L'UEMF accorde ainsi la priorité à l'achat de produits provenant de sources locales et durables. Manger bio est devenu une tendance-phare dans la société, au point de vouloir convertir plusieurs surfaces agricoles en agriculture biologique. Une ambition sur laquelle s'appuie le Plan Vert du gouvernement marocain. Des milliers d'emplois pourraient être créés, d'ici 2030.

Recherche et incubation de projets

FSF

L'Écosystème Fez Smart Factory lance son premier concours pour l'admission des premiers porteurs de projets dans son incubateur orienté industrie 4.0. Ce concours s'adresse à toute personne physique, individuelle ou en équipe, portant un projet de développement d'une unité industrielle pour de(s) produit(s) innovant(s) à haute valeur ajoutée, et compétitive optimisant ses performances grâce à la mise en œuvre des concepts et technologies de l'industrie 4.0. Le projet doit relever de l'un des secteurs suivants : les industries agroalimentaires, ... <https://fsfindustry.com/concours/>

Hackathon "Euromed Sustainable Impact Challenge"

Green Wings est une application mobile créée par un groupe de 8 étudiants en Business, en Intelligence Artificielle et en Design à l'UEMF. Cette application a pour but de faire valoir les gestes RSE de la RAM et de les inculquer dans les habitudes des collaborateurs à travers trois volets principaux : le covoiturage, la restauration, ainsi que l'éco-scoring et l'éco-ranking.

- Le covoiturage permettra de minimiser l'empreinte carbone.
- Le volet restauration permettra aux collaborateurs de confirmer ou non leur présence au restaurant de l'entreprise le lendemain, ainsi que de choisir les aliments qui composeraient leur menu afin d'éviter le gaspillage alimentaire.
- L'éco-scoring est un score calculé sur la base de 3 facteurs : la consommation d'eau et d'électricité en interne et en externe chez les différents collaborateurs de la RAM, le taux d'implication dans le covoiturage et les activités éco-responsables de la RAM, et enfin le bénévolat. Ce score donnera suite à un éco-ranking qui élira le meilleur écolo, ce qui créera une ambiance de compétition et de jeu et permettra de joindre l'utile à l'agréable.

<https://ueuromed.org/en/news/workshops/hackaton-le-projet-greenwings-fait-lunanimate-aupres-du-jury-et-remporte-la-premiere>

Publications

P-90) Antimicrobial effect of chitosan films on food spoilage bacteria N. Wrońska,* N. Katir, K. Miłowska, N. Hammi, M. Nowak, M. Kędzierska, A. Anouar, K. Zawadzka, M. Bryszewska, A. El Kadib, K. Lisowska.* Int. J. Mol. Sci., 22 (2021) 5839. IF = 5.92

[ABDELKRIM EL KADIB | UEMF \(ueuromed.org\)](https://ueuromed.org)

Synthesis and characterization of new organophilic clay. Preparation of polystyrene/clay nanocomposite, Ben-Yahia, A.; El Kazzouli, S.; Essassi, E.M.; Bousmina, M.M. Scientific Study and Research: Chemistry and Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 2018, 19, 193. (IF = 0.23)

[EL KAZZOULI Said | UEMF \(ueuromed.org\)](https://ueuromed.org)

Anissi J, El Hassouni M, Ouardaoui A, Sendide K. (2014), A comparative study of the antioxidant scavenging activity of green tea, black tea and coffee extracts: A kinetic approach. Food Chemistry. (1),150:438-47. IF = 4.946.

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.11.009>

Jaouad Anissi, Khalid Sendide, Ouardaoui Abdelkrim, El Mohammed, Hassouni (2019), Methyl caffeate as the major antioxidant compound from Inula viscosa Ait. (L). Food Chemistry. IF = 4.946

<https://ueuromed.org/en/ecole-euromed-dingenieurs-biomedtech/research-teaching-staff/jaouad-anissi>

Coopération internationale

Pr. Hafsa El Bekri participe au "Model World Trade Organization" à Saint-Gall et à Genève

Professeure à l'Euromed Business School de l'UEMF, Pr. Hafsa El Bekri participe aux travaux "Model World Trade Organization" à Saint-Gall et à Genève du 06 au 13 Avril.

Les travaux se sont déroulés au Kantonsaal, à l'Organisation Mondiale du Commerce "World Trade Organization" à Genève. Lors de sa participation, Pr. Hafsa El Bekri a eu une double mission :

Observation et assistance aux 72 représentants des meilleures universités au niveau mondial au moment des négociations.



Prendre part à la délégation canadienne pour mener les négociations du "Committee of Environmental Footprint of Traded Food".

<https://ueuromed.org/actualites/annonces-diverses/pr-hafsa-el-bekri-participe-au-model-world-trade-organization-saint>

Pr. Hafsa El Bekri a modéré un workshop au Forum public de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC)



Dans le cadre du forum public de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) qui s'est tenu du 27 au 30 Septembre à Genève, Pr. Hafsa El Bekri a été invitée à modérer un workshop sur "How trade can drive inclusive and sustainable food systems in Africa".

<https://ueuromed.org/actualites/annonces-diverses/pr-hafsa-el-bekri-moderer-un-workshop-au-forum-public-de-lorganisation>

Actions de lutte contre la famine entre 2022 et 2023

Action de solidarité : Repas chauds 07 décembre 2022



Le club Hands a préparé une variété de repas chauds qui ont été distribués au profit de 50 personnes sans domicile fixe.

Action de solidarité : distribution de paniers alimentaires 07 avril 2023



Dans le cadre de ses actions de solidarité, le club Rortact a organisé le 7 Avril une action de distribution de paniers ramadanesques au profit de familles démunies dans le quartier Bab Ftouh et aux résidents du centre Ahly dans la ville de Fes.

Action de solidarité du club Hands 12 avril 2023



Le club Hand a organisé le 12 Avril une action sociale au profit des résidents de l'orphelinat Garwawa. La journée a été marquée non seulement par une programmation d'un ensemble d'activités et d'un ftour collectif mais aussi par la distribution de sac de vêtements.

Iftar collectif centre Bendriss



A l'occasion du mois de Ramadan, le club Rotaract a offert le 11 Avril un ftour collectif au profit des résidents Centre Abdelaziz Ben Driss De La Protection De L'enfance. La journée a été aussi marquée par l'organisation de plusieurs activités sportives et artistiques au profit des jeunes résidents.

Autres activités

Workshop sur l'IA appliquée à l'agriculture et à la sécurité alimentaire 15 mai 2023



L'Université Euromed de Fès, en collaboration avec son partenaire Shenkar College of Engineering and Design, organise ces 15 et 16 mai 2023 deux workshops, l'un sur l'IA appliquée à l'agriculture et à la sécurité alimentaire et l'autre portant sur les transports intelligents (ITS), la mobilité et la planification urbaine.

La conférence dont les travaux ont été lancés par les Présidents respectifs des 2 institutions, Pr. Mostapha BOUSMINA de l'Université Euromed et Pr. Sheizaf RAFAELI de Shenkar College, a été ponctuée, la 1ère journée, de multiples interventions de chercheurs et étudiants des 2 universités, modérées et animées par les Professeurs Salim BOUNOU (Euromed) et Yoram HALEVI (Shenkar).

Les présentations ont mis en exergue les résultats des travaux réalisés par les différentes équipes, en l'occurrence dans l'irrigation de pointe, le contrôle optimal, les capteurs pour une agriculture intelligente, le bio-packaging utilisant les propriétés des glycanes, en plus d'outputs innovants dans les domaines des engrais, du traitement et de la valorisation des déchets miniers et des eaux usées.

<https://ueuromed.org/actualites/ateliers-workshops/workshop-sur-lia-appliquee-lagriculture-et-la-securite-alimentaire>

Table-ronde : eau, agriculture et sécurité alimentaire, construire une approche Nexus pour le narratif du changement climatique en Afrique 02 février 2023



Le Research Institute for European, Mediterranean, and African Studies (RIEMAS), Think-Tank de l'Université Euromed de Fès a organisé sa première table-ronde des 1.5 Hours for Climate - Africa Moonshot Initiative, qui a porté sur la thématique "Eau, Agriculture et Sécurité Alimentaire : Construire une approche Nexus pour le narratif du changement climatique en Afrique".

1.5 hours for Climate - Africa Climate Moonshot Initiative, est un projet porté par RIEMAS, 4C Maroc, Euro-Mediterranean Economists Association - EMEA, Mercure Cab Fatima B. NDOYE et Positive Agenda Advisory. Ces rendez-vous thématiques mensuels visent à rassembler des invités de haut-niveau et experts régionaux autour des grandes problématiques liées à l'action climatique afin de contribuer à la création d'une dynamique propice au plaidoyer en faveur d'un agenda climatique ancré dans les réalités Africaines en amont de la COP28.

Cette table ronde a été modérée par Professeure Hafsa El Bekri, enseignante à l'Euromed Business School et Co-Directrice du RIEMAS.

<https://ueuromed.org/actualites/ateliers-workshops/table-ronde-eau-agriculture-et-securite-alimentaire-construire-une>

L'élan de solidarité s'organise à l'Université Euromed de Fès suite au séisme qui a frappé notre Royaume le 08/09/2023



Suite au récent séisme qui a frappé la région d'Al Haouz, notre Université s'est mobilisée pour participer à l'élan de solidarité nationale en mettant en place trois actions concrètes :

- La participation institutionnelle et financière de l'UEMF au Fonds Spécial de Gestion de l'Impact du Séisme au Maroc (un don de 1,6 Million de Dirhams) ;
- La mise en place d'une aide destinée aux étudiants et personnel en provenance des zones sinistrées.
- La contribution par 400 mille dirhams sous forme de fournitures neuves envoyées par camion dans les régions sinistrées et incluant des lits, des couvertures et des fournitures de cuisine

<https://ueuromed.org/actualites/annonces-diverses/un-don-de-16-million-de-dirhams-verse-par-luniversite-euromed-de-fes>