Conférence sur l?agriculture biologique et présentation du contrat programme 2023-2030 dans la région Souss-Massa

Conférence sur l'agriculture biologique et présentation du contrat programme 2023-2030 dans la région Souss-Massa L'Interprofession Maroc Bio et l'Association pour la région Souss-Massa ont annoncé la tenue le 17 juin à Agadir, de la première conférence sur l'agriculture biologique. Cet événement sera l'occasion de présenter le contrat programme 2023-2030, signé lors du dernier SIAM par le gouvernement et l'interprofession. La Direction des Filières (DDFP) et la Direction Régionale de l'Agriculture joueront un rôle actif dans cette rencontre en contribuant aux débats qui mettront en perspective les enjeux régionaux de la filière biologique. Il est important de rappeler que la filière biologique est l'une des priorités du plan Génération Green, présenté devant Sa Majesté le Roi Mohammed VI en 2020. La conférence rassemblera les acteurs clés de l'agriculture, de l'agro-industrie, de la distribution et de l'exportation, ainsi que des représentants gouvernementaux et des experts scientifiques, afin de discuter des avantages des produits biologiques. Les défis spécifiques à la région seront abordés, et notamment la transition vers des pratiques agricoles durables et respectueuses de l'environnement, ainsi que les bénéfices pour la santé et le bien-être des consommateurs. Diverses personnalités animeront cet événement : - Slim Kabbaj, Président de l'Interprofession Maroc Bio, - Nourdine Kessa, Directeur Régional de l'Agriculture, - Khalid Trid, DDFP, Ministère de l'Agriculture, - Mustapha Danouane, Président de

l'Association Régionale Souss-Massa, - Badr El Fartass, Directeur de CCPB Maroc. La présentation du contrat programme constituera une opportunité de renforcer l'engagement de la région et de débattre des mesures concrètes visant à favoriser le développement de l'agriculture biologique dans la région Souss-Massa. La conférence est ouverte au public et se tiendra le samedi 17 juin à 10h00 au Club Fellah de l'ORMVA. Source web par : foodmagazine