



Vers une cuisson propre et durable

Perspectives pour la cuisson électrique au Maroc

4 – 5 Septembre 2019

Centre d'Accueil et de Conférences

Rabat, Maroc



Ce projet a reçu des financements de la part
du programme de recherche et innovation
Horizon 2020 de l'Union Européenne
à travers la convention de subvention
No 811145.





Programme

JOUR 1 – 4 SEPTEMBRE 2019

08:30 – 09:00 Enregistrement

OUVERTURE

09:00 – 09:30

- Ministère de l'Énergie, des Mines et du Développement Durable (MEMDD)
- Said Mouline, Directeur Général de l'Agence Marocaine pour L'Efficacité Énergétique (AMEE)
- Rebecca Gaghen, Chef de la Division Europe, Moyen-Orient, Afrique et Amérique Latine, Agence Internationale de l'Énergie (AIE)

CONTEXTE ET PROBLÉMATIQUES AU MAROC

Cette séance présente le contexte énergétique actuel et les problématiques liées aux modes de cuisson courants au Maroc, suivi par une discussion modérée.

09:30 – 10:30

Modérateur: Mourad Hajjaji, AMEE

- Énergie, AMEE
- Déboisement, Haut-Commissaire aux Eaux et Forêts et à la Lutte Contre la Désertification
- Perspectives pour le PV au Maroc – Ahmed Ghzaoui, Chef de Service des Énergies Solaires, MEMDD

10:30 – 11:00

Pausé café

« CLEAN COOKING » – UNE PERSPECTIVE INTERNATIONALE

Dans cette séance un panorama global et international de la cuisson propre et durable sera présenté ainsi que les dernières données disponibles et initiatives internationales., suivi par une discussion modérée.

11:00 – 12:00

Modérateur: Rebecca Gaghen, AIE

- Le contexte globale – Rebecca Gaghen, AIE
- Expériences internationales dans la réduction des subventions aux énergies fossiles – Mostafa Mostafa, International Institute for Sustainable Development (IISD)
- Initiatives internationales:
 - La transition vers une cuisson propre – Besnik Hyseni, Spécialiste en énergie, The World Bank
 - Services de Cuisson Électriques Modernes (MECS) – Prof. Matthew Leach, Expert en énergie, MECS

12:00 – 13:00

Pause déjeuner

TECNOLOGIES DE CUISSON ELECTRIQUES

Cette séance explore les différentes options technologiques de dernière génération pour la cuisson électrique.

13:00 – 14:00

- Cuisson à induction et Cocottes–minutes électriques – Besnik Hyseni, The World Bank
- eCooking à batteries pour mini–grids et applications sur les réseaux faibles / eCooking hors–réseau avec installation photovoltaïque – Matthew Leach, MECS
- Modèles commerciaux et tendances des coûts – Besnik Hyseni, The World Bank

'LA MAISON MAROCAINE'

Cette séance explore les facteurs contextuels influençant l'application et identification de méthodes alternatives pour la cuisson dans les foyers marocains.

Modérateur: Ahmed Himy, AMEE

14:00 – 15:00

- Les méthodes de cuisson au Maroc / Une perspective de genre – Virginie Klein, GERES / Chef de projet FaranEco
- Différentes catégories de foyers marocains et leurs besoins – Soraya Khalil, Ministère de l'Aménagement du Territoire National, de l'Urbanisme, de l'Habitat et de la Politique de la Ville, Direction de la Qualité et des Affaires Techniques
- Consommation et dépenses en énergie du foyer marocain / Biomasse – Abdelhaq Amahrouch, AMEE

15:00 – 15:30

Pause café

TRAVAIL EN GROUPES – OBJECTIFS ET MÉTHODOLOGIE

15:30 – 16:15

- Catégoriser les différentes parties prenantes (« stakeholders »)
- Catégoriser les différents groupes usagers
- Identifier des barrières principales et groupes de technologies pour chaque groupe usager

16:15 – 16:45

COMPTE RENDU DES DISCUSSIONS EN GROUPES

16:45 – 17:00

SYNTHÈSE

09:00 – 09:05 RÉCAPITULATIF DE LA JOURNÉE PRÉCÉDENTE ET INTRODUCTION DU JOUR 2

ETUDES DE CAS

Présentations d'études de cas de programmes de cuisson électrique, suivi de discussion.

09:05 – 09:50

- Cocotte-minute électrique en Afrique – Jacob Fodio Todd, Attaché de recherche, University of Sussex, UK and MECS
- Plaques à induction – une option pour la cuisson propre en Inde rurale – Manjushree Banerjee, Attachée, Centre for Impact, Evaluation and Energy Access, The Energy and Resources Institute (TERI), India

09:50 – 10:20

« TOOLKIT DE POLITIQUES » – Maxine Jordan and Cédric Philibert, AIE

Dans cette séance, l'AIE présentera des exemples de politiques qui pourraient être employées pour stimuler une transition vers une cuisson plus propre et durable.

10:20 – 11:00

Pause café et démonstration de cuisson à cocotte-minute électrique

11:00 – 12:30

TRAVAIL EN GROUPES

Discussions et exercices interactifs afin d'identifier des politiques et actions clés pour accélérer la transition vers une cuisson propre et durable au Maroc.

12:30 – 13:30

Pause déjeuner

13:30 – 13:45

SYNTHÈSE DU TRAVAIL EN GROUPES – POLITIQUES – IEA, AMEE

13:45 – 15:00

TRAVAIL EN GROUPES

Discussions et exercices interactifs afin d'identifier des projets pilotes clés pour accélérer la transition vers une cuisson propre et durable au Maroc.

15:00 – 15:30

Pause café

15:30 – 16:45

SYNTHÈSE DU TRAVAIL EN GROUPES – PROJETS PILOTES ET DISCUSSION

PROCHAINES ÉTAPES

CONCLUSION ET CLÔTURE – Said Mouline, AMEE