

PROGRAMME 2024

		INTERVENANT	COMPAGNIE	PAYS
7:30	Inscriptions et accueil des participants			
8:30	Discours introductifs			
	Session 1 : Mise à jour du marché			
	Moderateur : Thomas Drahorad			
9:00	Production mondiale, commerce et tendances émergentes en fraises, myrtilles et framboises	Thomas Drahorad	Italian Berry	Italie
9:25	Opportunités du marché chinois	Huan Zhang	Twinkle Star Berry	Chine
9:50	Maîtriser l'approche marché pour l'excellence du branding de fruits rouges	Lacey Bradshaw	Coregeo	Grande Bretagne
10:15	Mise à jour du marché de la production marocaine 2023/2024	Amine Bennani	Interproberries	Maroc
10:40	Q&R (15 MIN)			
10:55	PAUSE CAFE (30 MIN)			
	Session 2 : Session technique			
	Moderateur: Marcel de Jong			
11:25	Comment surmonter le stress abiotique pendant les phases génératives des cultures de fruits rouges	Jorge Duarte	Hortitool Consulting	Portugal
11:50	Comment réduire l'utilisation de l'eau sans affecter le rendement des cultures de fruits rouges	Camilo Ignacio Souto Escalona	University of Concepción	Chili
12:15	L'effet de la diffusion de la lumière sur la performance des plantes et des fruits	Pieter Mol	Svensson	Pays Bas
12:40	Q&R (15 MIN)			
12:55	PAUSE DEJEUNER (1H30)			
	Session 3 : Sélection variétale et durabilité			
	Moderateur : Thomas Drahorad			
14:25	Marketing et propriété intellectuelle sur les variétés club	Ines Buiza	Fallcreek	Espagne
14:50	Myrtilles, l'avenir nécessitera la récolte mécanique	Roger Horak	Ozblu	Australie
15:15	Stimuler l'innovation et la durabilité dans la production de fraises et framboises au Maroc	Alfonso López	Planasa	Espagne
15:40	PAUSE CAFE (30 MIN)			
	Session 4 : Technologie et gestion des opérations			
	Moderateur : Marcel de Jong			
16:10	Prise de décision dans le secteur des fruits rouges : Qu'est-ce qui manque dans les moments critiques de la saison	Fernando Martino	International Consultant	Chili
16:35	Pourquoi les données sont importantes en agriculture	Daniel Than	Way Beyond	Nouvelle Zélande
17:00	Assurer la sécurité alimentaire et les normes d'hygiène dans l'industrie de la myrtille	Mourade El Hassouni	FPS	Canada
17:25	Q&R (15 MIN)			
17:40	Table Ronde			
18:05	CONCLUSIONS & RECOMMANDATIONS			
18:20	Clôture de la conférence			