

Organisent

**Un Séminaire National sur la
« Valorisation des Produits Alimentaires
d'Origine Animale »**



ملتقى وطني
تتمين المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني

ISTA, Tlemcen le 24-25 mai 2022

Modalités de Soumission

- ❖ Les résumés de communications peuvent être rédigés en anglais, en arabe ou en français et doivent être envoyés par E. Mail à l'adresse : VPAOA2022@gmail.com
- ❖ Les résumés doivent être en format Word, police TNR, taille 12 et ne pas dépasser 250 mots.

Dates Importantes

- ❖ Date limite de soumission : 20/04/2022
- ❖ Notification d'acceptation: 02/05/2022

Contact

Secrétariat : Dr CHERIF-ANTAR Asma

☎ Téléphone : 06 63 82 41 96

✉ E-mail : VPAOA2022@gmail.com

Préambule

•En Algérie Les aliments commercialisés sont généralement des copies de produits industriels surtout européens, Pourtant il existe, chez nous, une grande variété de produits alimentaires traditionnels comme le couscous, le m'besses, le l'ben, le raib, , le smen, le Jben, le Klila, Bouhezzaa et de produits carnés comme le malfouf, le merguez et el Kaddid.. Ces produits sont peu connus et peu commercialisés. Pire, certains sont en voie de disparition.

•Il est temps de valoriser ces produits du terroir, ce lieu de rencontre entre les hommes et la terre. Il s'agit de promouvoir la dimension culturelle des produits locaux, cette dimension est d'ailleurs derrière leur élaboration. Les facteurs tels que le sol, le climat des régions, l'histoire et le savoir-faire définissent les produits de terroir. C'est ce qui confèrera tout l'intérêt d'une telle manifestation scientifique

Objectifs du séminaire

- 1.Valorisation des produits laitiers, produits carnés et ovoproduits fabriqués traditionnellement
- 2.Encourager l'aquaculture marine et production local des conserves de poissons
- 3.Encourager les apiculteurs pour produire d'avantage un miel local vu la richesse de notre territoire en plantes et fleurs qui pourront nous offrir le meilleur miel en évitant son importation

- 4.Sensibilisation et prise de conscience des professionnels de l'agroalimentaire
- 5.Contacts avec les producteurs des produits alimentaires traditionnels.
- 6.Collaboration entre les différents secteurs (Université, industries agro-alimentaires, éleveurs, etc...)
- 7.Recommandations et actions correctives
- 8.Restitution du projet PRFU D00L01UN130120180002.

Thèmes

1. Laits, Produits laitiers et Fromages
2. Viandes , produits carnés, œufs et ovoproduits
3. Miel et produits mellifères
4. Produits de la pêche et de l'aquaculture

Frais de participation

- ❖ Etudiants : 2000 DA
- ❖ Enseignants/Chercheurs : 5000 DA
- ❖ Autres (Stand) : 10000 DA

Ces frais donnent droit aux documents du séminaire, aux repas et pauses café.



Comité scientifique

- ❖ Pr BALTASAR Mayo Perez (Univ Espagne)
- ❖ Pr BARKA Mohammed Salih (Univ Tlemcen)
- ❖ Pr BENDALI Farida (Univ Bejaia)
- ❖ Pr BENMECHERNENE Zineb (Univ Oran)
- ❖ Pr DILMI BOURAS Abdelkader (Univ Chlef)
- ❖ Pr HASSAINE Hafida (Univ Tlemcen)
- ❖ Pr KIHAL Mabrouk (Univ Oran)
- ❖ Pr LEGUERINEL Ivan (Univ France)
- ❖ Pr MATEO-OYAGUE Javier (Univ Espagne)
- ❖ Pr MATI Abderrahmane (Univ Tizi Ouzou)
- ❖ Pr MOUSSA-BOUDJEMAA Boumediene (Univ Tlemcen)
- ❖ Pr REBIAHI Sid Ahmed (Univ Tlemcen)

Comité d'organisation

- ❖ **BENDIMERAD Nahida (Univ Tlemcen) Présidente**
- ❖ ALLIOUA Meriem (Univ Tlemcen)
- ❖ AISSAOUI Hadjira (Univ Tlemcen)
- ❖ BARKA Mohammed Salih (Univ Tlemcen)
- ❖ BENAMAR Ibrahim (Univ Laghouat)
- ❖ BOUALI Wafae (Univ Tlemcen)
- ❖ BOUMEDIENE Karima (Univ Tlemcen)
- ❖ CHERIF-ANTAR Asma (Univ Tlemcen)
- ❖ GHELLAI Nassera (Univ Tlemcen)
- ❖ KHADIR Abdelmounim (Univ Oran)
- ❖ KHIRI Zahia (Univ Tlemcen)
- ❖ MANSRI Asma (Univ Tlemcen)
- ❖ MAUEDJ Asma (Univ Tlemcen)
- ❖ MOUSSA-BOUDJEMAA Boumediene (Univ Tlemcen)
- ❖ RAHOUI Walid (Univ Tlemcen)