

**WORKSHOP INTERNATIONAL SUR L'HYGIENE DES PROCESS AGROALIMENTAIRES**

**Lundi 30 octobre 2017**

**PROGRAMME PREVISIONNEL**

**08h00-09h00** Accueil des participants, Inscriptions et affichage des posters

**09h00-09h30** Ouverture et allocutions officielles

(Orateurs : M. Moussa-Boudjemâa, M. I. Leguérinel, Représentant des industriels et M. le Recteur)

**09H30-11H25 PREMIERE SESSION :**

**L'hygiène en IAA : Les concepts fondamentaux**

**Modérateurs : Dr M. S. Barka et Mme W. Bouayad**

**09h30-09h55 Conférence 1**

***Outils et méthodologies pour l'amélioration de la qualité microbiologique des aliments pour une meilleure conservation des aliments et une maîtrise des risques sanitaires***

Pr I. Leguerinel, LUBEM, Université de Brest ( France)

**09h55-10h20 Conférence 2**

***Le Risque et La sécurité chimique en IAA :***

***L'environnement réglementaire en IAA : quoi de neuf ?***

Dr N. Timsiline, Directeur Général, Nosoclean (Algérie)

**10h20-10h35 Communication 1**

***Recommandations pour les tests de croissance pour la détermination des durées de vie microbiologique des aliments***

Pr L. Coroller, LUBEM, Université de Brest ( France)

**10H35 – 10h55. Débat autour des conférences 1 et 2 et de la communication 1**

10h55-11h25 Pause-café / visite des Posters Session 1 et 2

**WORKSHOP INTERNATIONAL SUR L'HYGIENE DES PROCESS AGROALIMENTAIRES**

**Lundi 30 octobre 2017**

**PROGRAMME PREVISIONNEL**

<p><b>11h25-12h50 DEUXIEME SESSION</b> <b>Les biofilms un défi pour l'hygiène des process</b> <b>Modérateurs : Pr</b></p>
<p><b>11h25-11h50 Conférence 3</b> <b><i>Les traitements thermiques en IAA</i></b> <b>Dr O. Couvert, LUBEM, Université de Brest ( France)</b></p>
<p><b>11h50-12h05 Communication 2</b> <b><i>Caractérisation des bactéries aérobies formatrices de spores adhérees aux surfaces des environnements laitiers</i></b> <b><u>Khadija Medjahdi</u><sup>1*</sup>, N. Didouh, A. G. Mathot<sup>2</sup>, F. Postollec<sup>3</sup>, I. Leguerinel<sup>2</sup> et B. Moussa-Boudjemaa<sup>1</sup>,</b></p>
<p><b>12h05-12h20 Communication 3</b> <b><i>Caractérisation physico-chimique et moléculaire de spores de Bacillus Cereus provenant d'une usine laitière algérienne</i></b> <b><u>Nassima Didouh</u>, K. Medjahdi, F. Postellec et B. Moussa-Boudjemaa</b></p>
<p><b>12H20 – 12h40 Débat autour de la conférence 3 et des communications 2 et 3</b> <b>T</b></p>

**12H40-14H00 Déjeuner**

**WORKSHOP INTERNATIONAL SUR L'HYGIENE DES PROCESS AGROALIMENTAIRES**

**Lundi 30 octobre 2017**

**PROGRAMME PREVISIONNEL**

<p><b>14h00 – 15h20 TROISIEME SESSION-</b> <b>Biodiversité microbienne des matières premières alimentaire</b> <b>Modérateurs Dr N. Bendimered et Pr I. Leguerinel</b></p>
<p><b>14h00 - 14h25 Conférence 4</b> <b><i>Flore sporulée des matières premières alimentaires et qualité microbiologique des produits finis</i></b> <b>Dr A. G. Mathot, LUBEM, Université de Brest (France)</b></p>
<p><b>14h25-14h40 Communication 4</b> <b>Les bactéries aérobies formant des spores dans les poudres de lait importées commercialisées en Algérie.</b> <u>Meryem Benahmed*</u>, K. Medjahdi, A. G. Mathot, F. Postollec, I. Leguerinel et B. Moussa-Boudjemâa</p>
<p><b>14h40-14h55 Communication 5</b> <b><i>Première Application de l'AQMR de Campylobacter thermophile, associé à la consommation de Döner Kebab à Tlemcen, Algérie.</i></b> <u>I. Benamar<sup>1</sup></u>; M. J. Nauta<sup>2</sup>; O. Messaoudi<sup>1</sup>; K. Hadeff<sup>1</sup>; A. Cherif-Antar; R Benamara, L. Mezian<sup>1</sup>; S. Bellifa<sup>1</sup>; B. Moussa Boudjemaa</p>
<p><b>14h55-15h10 Communication 6</b> <b><i>Sélection de bactéries lactiques isolées de viande séchée «el kaddid» et évaluation de leur statut bio-protecteur</i></b> Kamel Boubakri*, T. Idoui et N. Boussouar *Dpt SNV, U. Médéa (Algérie)</p>
<p><b>15H10-15H25 Débat autour de la conférence 4 et des communications 4, 5 et 6</b></p>

**15h25-15h55 Pause café / visite des Posters sessions 3 et 4**

**WORKSHOP INTERNATIONAL SUR L'HYGIENE DES PROCESS AGROALIMENTAIRES**

**Lundi 30 octobre 2017**

**PROGRAMME PREVISIONNEL**

**15h55 – 17h35 QUATRIEME SESSION-**

**THEMES LIBRES**

**Modérateurs : Pr H. Hassaine,**

**15h55 - 16h20 Conférence 4**

***Les bactériocines***

Dr N. Bendimered, LAMAABE, U. Tlemcen (Algérie)

**16h20-16h35 Communication 7**

***Évaluation de l'application du système HACCP dans le secteur de transformation et de conditionnement des dattes dans la région des zibans***

**Hadjer Saifi\*, R. Saifi, M. Benabdelkader, M. Saidi et Y. Mabrouk**

\*Laboratoire de Biotechnologies et Technologie Nucléaires, CNSTN, Sidi Thabet (Tunisie)

**16h35-16h50 Communication 8**

***Système de Nettoyage en Place (N.E.P) alcalin proposé et validé au niveau de la laiterie***

***Tchin-Lait CANDIA***

**Anis Chikhoun\* et Souad Salhi**

\*INATAA, U. Constantine1 (Algérie)

**16h50-17h05 Communication 9**

***L'hygiène en IAA : Retour d'écoute d'une expérience de conseil au profil de PME algériennes***

Pr B. MOUSSA BOUDJEMAA, LAMAABE U. Tlemcen (Algérie)

**17H05-17H20 Débat autour de la conférence 5 et des communications 7, 8 e 9**

**17h20-17h35 Débat autour des posters,**

**17H35 – 18H00: Lecture des recommandations.**

**Remise des attestations**

**Allocutions de clôture**