

## COMITE SCIENTIFIQUE:

*DR.NABI. M (PRESIDENT)	UB1
*PR.EL-HADI. DJ	UB1
*PR.AOUN. O	UM
*PR.CHIBANE. H	UMBB
*PR.MEGATELI. S	UB1
*DR.RAMDANE. S	UB1
*DR.BOUGHERRA. F	UB1
*DR.HADJ OMAR.K	UB1
*PR.BITAM. A	ENSSMAL
*PR.BENHADJA. L	ENSSMAL
*PR.DOUMANDJI. A	UB1
*DR.SAADI. S.A	ENS
*DR.YAICHE ACHOUR. H	ESSAIA
*DR.HAMOUDA HAMOUDA ALI.I	UB1
*DR.BOUKHARI. N	UB1
*MR.NAIT HAMOUD. M.	UB1
*MR.MOUFFOK. N	UB1
*DR.KHELOUIA. L	UB1
*DR.MAHMOUDI. S	UB1
*DR.TERKI. L	UB1
*DR.AOUES. K	UB1
*DR.ATTAL. F	UB1
*MME. BOUSSENA. Z	UB1
*DR.TOUMI. M	UB1
*DR.AZOUAOU. N	UB1
*DR.KOUIDRI. F. Z	UB1
*DR.BOUSSAID. M	UB1
*DR.L'HADJ. I	UB1
*DR.AMERI. B	UB1
*DR.LAMAMRI. A	UB1
*DR.AISSAOUI. O	ENSA
*DR.BELLALA.H	UBA
*DR.BOULEKBACHE MAKHLOUF. L	UBJ
*DR. AMROUCHE. Z	UKH
*DR.GHALIAOUI. N	CRAPC
*DR.BENAMIROUCHE. K	CRAPC

### Dates importantes:

Date limite de soumission des résumés:19/09/2024

Notification d'acceptation: 26/09/2024

Date du séminaire : 16/10/2024



## COMITÉ D'ORGANISATION:

*MR. MOUFFOK. N (PRESIDENT)	UB1
*DR. HAMOUDA HAMOUDA ALI.	IUB1
*DR. MAHMOUDI SOUHILA	UB1
*MR. NAIT HAMOUD. M	UB1
*DR. ATTAL. F	UB1
*MME. BOUSSENA. Z	UB1
*DR. TOUMI. M	UB1
*DR. AZOUAOU. N	UB1
*DR. KOUIDRI. F. Z	UB1
*DR. BOUSSAID. M	UB1
*DR. L'HADJ. I	UB1
*DR. AMERI. B	UB1
*MR. BOUCHIBA. B	UB1
*MME. SAID. S	UB1
*MME. BELARBI. N	UB1
*MR. SAHNOUN. S. A	UB1
*MME. REMINI. K	UB1
*MME. KEBOUR. H	UB1
*MME. AOUANE. L	UB1
*MME. ZEFFOUNI. M	UB1
*MME. TIMOULI. F.Z	UB1
*MME. KHANNICHE. B	UB1
*MME. BENYAMINA. O	UB1
*MME. HANOUNE. K	UB1
*MME. BELHADJ.DJ	UB1
*MME. GAMOUDA. H	UB1
*MME.SEBKAK. F	UB1
*MME.KACILI. H	UB1
*SCIENTIFIC CLUB FOOD TECH	UB1



Langues: langues officielles du séminaire sont: Arabe, anglais et français.

Soumission des résumés: Les résumés et le formulaire de participation doivent être préparés selon le modèle (fichier joint) et soumis à l'adresse e-mail suivante :  
idia1@univ-blida.dz

## RÉPUBLIQUE ALGÉRIENNE DÉMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT  
SUPÉRIEUR ET DE LA  
RECHERCHE SCIENTIFIQUE

UNIVERSITÉ DE SAAD  
DAHLAB BLIDA 1



1er Séminaire national sur  
l'Innovation et la Durabilité  
dans l'Industrie Alimentaire :  
Défis et Opportunités pour  
l'avenir (IDIA 2024)  
Blida Le 16 Octobre 2024

PRESIDENT D'HONNEUR  
PR. BEZZINA MOHAMED,  
RECTEUR DE L'UNIVERSITE  
BLIDA1

DR. NABI MUSTAPHA,  
DIRECTEUR DE L'INSTITUT DES  
SCIENCES ET TECHNIQUES  
APPLIQUEES

PRÉSIDENT DU SÉMINAIRE:  
DR. BOUZAR AHMED CHIHEB

DANS UN CONTEXTE OÙ L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE FAIT FACE À DES DÉFIS MAJEURS EN TERMES DE DURABILITÉ ET D'INNOVATION, LE 1ER SÉMINAIRE NATIONAL SUR L'INNOVATION ET DURABILITÉ DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE (IDIA 2024), ORGANISÉ PAR L'INSTITUT DES SCIENCES ET TECHNIQUES APPLIQUÉES (ISTA) DE L'UNIVERSITÉ DE BLIDA 1 LE 16 OCTOBRE 2024, SE PROPOSE DE RÉPONDRE À CES ENJEUX CRUCIAUX. CET ÉVÈNEMENT VISE À PROMOUVOIR LES NOUVELLES TECHNOLOGIES ET LES PRATIQUES DURABLES, À CRÉER DES SYNERGIES ENTRE LES CHERCHEURS, LES PROFESSIONNELS DE L'INDUSTRIE ET À SENSIBILISER LE PUBLIC AUX ENJEUX ACTUELS DU SECTEUR. LES PARTICIPANTS AURONT L'OCCASION D'ÉCHANGER DES CONNAISSANCES ET D'EXPLORER DES COLLABORATIONS POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION VERS DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES PLUS DURABLES ET EFFICACES ET CELA À TRAVERS TROIS THÉMATIQUES:



### THÈME 1:

#### TECHNOLOGIES INNOVANTES POUR UNE PRODUCTION ALIMENTAIRE DURABLE

Cette thématique explore les dernières avancées technologiques dans la production alimentaire, mettant l'accent sur des méthodes durables et respectueuses de l'environnement pour répondre aux défis actuels en matière de sécurité alimentaire et de durabilité

### THÈME 2:

#### EXCELLENCE EN MANAGEMENT QUALITÉ: NORMES, AUDITS ET AMÉLIORATION CONTINUE

Cette thématique s'oriente sur les meilleures pratiques en matière de gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire, en examinant les normes de qualité, les processus d'audit et les stratégies d'amélioration continue pour garantir la conformité réglementaire et la satisfaction des clients



### THÈME 3:

#### TENDANCES NUTRITIONNELLES ET FORMULATION ALIMENTAIRE: RÉPONDRE AUX BESOINS DES CONSOmmATEURS

Cette thématique aborde les tendances émergentes en matière de nutrition et de formulation alimentaire, en mettant en lumière les innovations visant à développer des produits alimentaires sains, nutritifs et adaptés aux préférences des consommateurs modernes.