

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

COMITÉ D'ORGANISATION:

*MR. MOUFFOK. N (PRESIDENT)	UB1
*DR. HAMOUDA HAMOUDA ALI. I	UB1
*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

**RÉPUBLIQUE ALGÉRIENNE
DÉMOCRATIQUE ET
POPULAIRE**

**MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR ET DE LA
RECHERCHE SCIENTIFIQUE**

**UNIVERSITÉ DE SAAD
DAHLAB BLIDA 1**

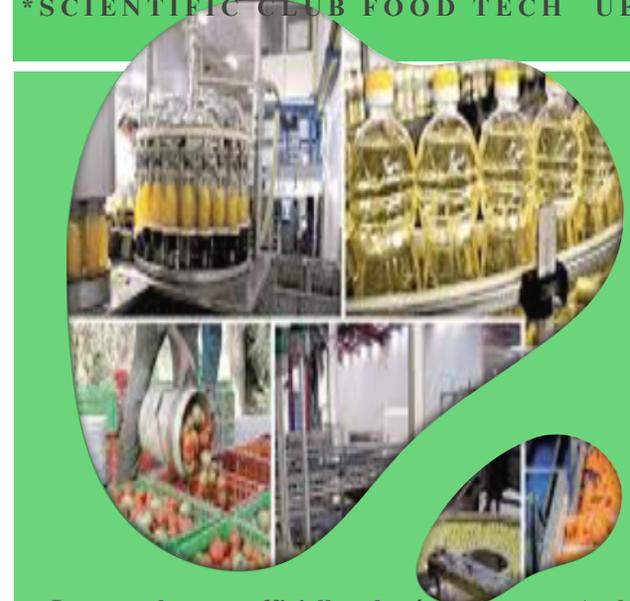


**1er Séminaire national sur
l'Innovation et la Durabilité
dans l'Industrie Alimentaire :
Défis et Opportunités pour
l'avenir (IDIA 2024)
Blida Le 16 Octobre 2024**

**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**



**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**

Dates importantes:

**Date limite de soumission des résumés:19/09/2024
Notification d'acceptation: 26/09/2024
Date du séminaire : 16/10/2024**



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 CONSUMMATEURS

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.