

**Journée d'Etude Éco – Développement des Produits de Terroir Potentialités et
Valorisation
27 AVRIL 2016**

Programme de la Journée

Programme Scientifique		Horaires	
Accueil des participants		8h00	08h30
Ouverture		08h30	09h00
Inauguration officielle de la Journée	<p>Mr. Le Recteur de l'université de Boumerdès. Mr. Le doyen de la faculté FSI UMBB Boumerdès Mr. le directeur général de la recherche scientifique (D.G.R.S.D.T) Le représentant de Laboratoire (L.R.T.A). Le représentant de la chambre de commerce et de l'industrie (C.C.I) Le représentant du (C.R.A.P.C) La présidente de la journée Le président de comité scientifique de la journée La présidente de comité d'organisation de la journée</p>		
Conférences plénières			
Présidents de la séance: Pr. BENRACHEDI Khaled Pr. BENAKMOUM Amer Pr. BENAMARA Salem			
Pr Daghbouche Yasmina	<i>Contrôle de qualité des produits de terroir par l'exploitation des outils de la chimie analytique</i>	09h15	09h30
Dr Lekhal Mohmoud	<i>Innovation des produits bio et valorisation des produits de terroir</i>	09h30	09h45
Mr Touzi Abdelkader	<i>La transformation de datte, clé pour le lancement d'une industrie agro-alimentaire durable</i>	09h45	10h00
Mr Medjkouh Améziane	<i>Huile d'olive, figue sèche, et autres produits du terroir, Perspectives de développement dans la région de la Kabylie.</i>	10h00	10h15
Pause-Café+ Session Poster Visite des box et travaux de recherches		10h15	10h45
Mr Hacene Smail	<i>Valorisation d'une plante médicinale la Nigella Sativa connue pour ses vertus thérapeutiques</i>	10h45	11h00
Mr Mihoub A.	<i>Consultant international viandes produits carnés et agroalimentaires.</i>	11h00	11h15
Mme Bahloul Ouahiba	<i>Le Rôle de la Chambre algérienne de commerce et d'industrie dans l'exportation des produits du terroir</i>	11h15	11h30
Mme Hadjloum Dounia	<i>Les sous-produits agricoles et de la pêche dans l'industrie cosmétique</i>	11h30	11h45

	Discussion Générale	11h45	12h20
	Déjeuner	12h30	13h30
	Sessions Orales		
Session 1	Alimentaire (Salle 01)		
	Président de la séance: Dr. BENAÏMOUM Amar Membre : Pr. BENAMARA Salem Pr. FAZOUANE Fathia Pr. NOUANI Abdelouhab Dr. TALANTIKIT Souad Dr. YELLES Fouzia Dr. MEGDOUD Boudjemaa		
Mme Achat Sabiha	<i>Antioxidant and nutritional properties of cactus pear (Opuntia ficus indica) juice: Formulation of a flavored dairy product at laboratory scale.</i>	13h30	13h40
Mr. ZIANI Borhane Eddine Cherif	<i>Etude de l'effet de l'oxydation par rancimat sur l'évolution des caractéristiques physico-chimiques et les propriétés bioactives de deux variétés d'huiles d'olives algériennes.</i>	13h40	13h50
Mme Boudries Nadia	<i>Importance Of Sorghum Crop In Food Safety: Nutritional Value And Health Benefits.</i>	13h50	14h00
Mme Douzane Malika	<i>Etude de quelques composés phénoliques au niveau des huiles d'olives monovariétales locales.</i>	14h00	14h10
Mme Fatma Acheuk	<i>Boinsecticidal effect of the crude ethonolic extract of the plant Artemisia judaica (Asteraceae) against Aphis fabae (Homoptera, Aphididae).</i>	14h10	14h20
Mme Kamila Mokdad	<i>Essai D'application En Agroalimentaire D'un Biosurfactant Issu D'Une Souche Thermophile : Préparation D'une Sauce Mayonnaise.</i>	14h20	14h30
Mme Selmani Cherifa	<i>Diversité et valorisation des cultivars de palmier dattier de quelques régions du sud Algérien. Connaissances locales et leur utilisation en phytothérapie traditionnelle.</i>	14h30	14h40
	Discussion Générale	15h00	15h30
Session 2	Environnement (Salle 02)		
	Président de la séance: Pr. NOURI L'hadi Membre : Pr. YEDDOU M ^{ed} Reda Pr. BENRACHEDI Khaled Dr. AKSAS Hamouche Dr. OUAZANE Fatma Pr. BOURAGHDA Messaoud.M.Z		
Mme Belkheir Meriem	<i>Evaluation des impacts environnementaux dans différents industries aux moyens de L'Analyse Du Cycle De Vie (ACV)</i>	13h30	13h40
Mme Ferroudja Younsi	<i>Analyse de cycle de vie appliquée à la transformation laitière.</i>	13h40	13h50

Mme. Djedjiga Berrouane	<i>Bio dépollution.</i>	13h50	14h00
Mr. Hakim Guennoun	<i>Valorisation agricole d'un déchet oléicole : le grignon d'olive par la culture du champignon de couche Agaricusbisporus (lange) Imbach.</i>	14h00	14h10
Mme Kadem Safia	<i>La promotion et la préservation des produits du terroir dans une perspective de développement rural et durable.</i>	14h10	14h20
Mme. Wahiba Lemlikchi	<i>Etude comparative du procédé d'adsorption et de coprécipitation par le phosphate tricalcique TCP.</i>	14h20	14h30
Mr. Mzala Noureddine	<i>Huile d'olive qualité, valorisation et commercialisation</i>	14h30	14h40
Discussion Générale		15h00	15h30
Clôture de la journée et Remise des Attestations		15h45	

Remarque : Les sessions 1 et 2 sont au même temps

Programme session poster

Session I : Alimentaire		
10h15-10h45	Discussion des Posters : Dr. HADERBACHE Latifa Dr. BOUKHIAR Aissa Dr. ZIDANI Soufiane	
Code	Nom et Prénom	Intitulé
AlimP01	Mme ACHAT Sabiha	<i>Optimization of direct enrichment of olive oil in phenolic compounds from olive pomace and olive mill wastewater, using response surface methodology at laboratory scale.</i>
AlimP02	Mme ALOUACHE Besma	<i>Caractérisation et contrôle de l'huile d'olive par ultrasons.</i>
AlimP03	Mme AZZOUZ Souheila	<i>Etude spatio-temporelle d'un poisson pélagique de la cote algérienne : le saureltrachurustrachus.</i>
AlimP04	Mme BELAID Messaouda	<i>Etude de la qualité des miels de la kabylie par le biais de l'analyse chimique.</i>
AlimP05	Mme BENSMAIL Souhila	<i>Application de l'extrait enzymatique produit par rhizopussp. Dans la préparation d'un fromage frais à partir du lait de vache.</i>
AlimP06	Mme BOUHADI Nabila	<i>Clarification du jus de fruit à l'aide de pectinas produites par fermentation sur un substrat à base d'écorces d'oranges.</i>
AlimP07	Mme CHEHILI Fatima	<i>L'étude de la variabilité morpho-physiologique et biochimique d'une population cultivée en Algérie (triticumdurumdesf.).</i>
AlimP08	Mme DAHMANE Thoraya	<i>Enquête ethnobotanique sur les plantes médicinales du parc national de gouraya: évaluation phytochimique et pharmacologique du chèvre feuille.</i>
AlimP09	Mme BRAHMI Fatiha	<i>Cinétique du séchage et valorisation des sous-produits de la pomme et de la banane.</i>
AlimP10	Mme HASSINA Nadia	<i>Préparations à base de dattes : inventaire, description et proposition de diagrammes technologiques.</i>
AlimP11	Mme IGUERGAZIZ Nadia	<i>Essai de substitution de sucre blanc par la poudre de dattes dans la formulation d'un jus d'orange.</i>
AlimP12	Mme KHOUATMIANI Khadidja	<i>Etude de la qualité physicochimique de l'huile de l'olivier méditerranéen « oleaeuropaeasubsp. Europaea var. Sylvestris».</i>
AlimP13	Mme MEGUELLATI Hassina	<i>Contribution à la régénération de vitro plants sur cals issus d'explants de bourgeons apicaux de teucrium poliumgeyrii cultivés in vitro.</i>
AlimP14	Mr. MERAZI Yahia	<i>Valorisation des sous-produits de l'industrie de transformation des fruits cas : grignons d'olives et déchets de dattes.</i>
AlimP15	Mme MANEL Marwa	<i>Les vertus thérapeutiques de la plante Nigella sativa L.</i>
AlimP16	Mr MERIBAI Abdelmalek	<i>Klila: an Algerian arid areas traditional cheese: microecosystem model, source of thermophilic lactic strains effective in fight against eukaryotic and prokaryotic foodborne species.</i>
AlimP17	Mme MEZAHM	<i>Etudes inhibitrice de la tyrosinase et antioxydant par des</i>

	Tassadit	<i>extraits ethanoliqes de pistachiers.</i>
AlimP18	Mr. RABHI Lyes	<i>Caractérisation de la composition chimique de feuille du pin a l'aide de le solide phare micro extraction couples a la chromatographie gazeuse / masse spectroscopie.</i>
AlimP19	Mme RIATI Sabrina	<i>Caractérisation phenotypique et biotechnologique des bactéries lactiques isoléesà partir d'un aliment de terroir en Algérie.</i>
AlimP20	Mme SADAOUI Nesrine	<i>Comparison between antioxidant activity of essential oil and flavonoids of ammaudaucus leucotrichus.</i>
AlimP21	Mme SLAMANI Rosa	<i>Le savoir-faire fromager traditionnel en Algérie.</i>
AlimP22	Mme ZIROUR Ralida	<i>Thermal study of barley starch at a manufacturing of a malt drink.</i>
AlimP23	Mme CHEBILI Siham	<i>Etude phytochimique et évaluation de l'activité antioxydant de la plante locale: fumariaca preolata (L.).</i>
AlimP24	Mme. KHOUKHA Alileche	<i>Détermination de l'activité antioxydants des figes sèches seules et imprégnées dans l'huile d'olive.</i>
AlimP25	Mme. KHALDI Amina	<i>Evaluation in vitro de l'activitéantioxydante des polyphenols totaux de clematis flammula l. Du nord algérien.</i>
AlimP26	Mme. MESSAOUDA Belaid	<i>Détermination de la qualité des miels de la Kabylie.</i>
AlimP27	Mme. Safia ZOUBIRI	<i>Fast protein liquid chromatography from simple to complex, from lab to pilot scale.</i>
AlimP28	Mme. TOUBAL Souheyla	<i>Phytochemical screening and evaluation of biological activity in vitro of ranunculaceae plant (kabylie region).</i>
AlimP29	Mr. ZAIRI Mohamed	<i>L'utilisation des herbes utiles dans la fabrication du couscous.</i>
AlimP30	Mme LARID Roza	<i>Etude Ethnobotanique et Pharmacologique de Quelques Plantes Médicinales d'Algérie.</i>
AlimP31	Mme. LECHEB Fatma	<i>Evaluation of the antioxidant activity of Algeria dates seed oils variety using an organic solvent</i>
AlimP32	Mme. MEBARKI Noudjoub	<i>Extraction et caractérisation de l'huile essentielle de Thymus fontanesii en vue de l'élaboration d'un produit pharmaceutique pour traiter certains agents pathogènes</i>
AlimP33	Mr. DJEZIRI Mourad	<i>Evaluation De La Contamination Par Les Métaux Lourds Dans Des Légumes De Différents Marches Algériens</i>
AlimP34	Mr. MEKLATI F.R	<i>Profil chromatographique des acides gras du lait de vache de race Prim'Holstein d'une ferme d'élevage de la région de Blida</i>
AlimP35	Mr. YAHIAOUI Kheira	<i>Optimisation des procédés de fabrication du fromage à pâte pressée à base de lait de chamelle algérien</i>
AlimP36	Mme. MERIBAI Amel	<i>Effet de la valorisation des drêches de brasserie en alimentation des vaches laitière sur la composition du lait</i>
AlimP37	Mr. LYAZIDI Tarik	<i>Etude de quelques paramètres physico-chimiques et composition en acides gras du lait de mélange destiné à la transformation fromagère</i>
AlimP38	Mr. DJEZIRI Mourad	<i>Formulation D'un Aliment Pour Le Tilapia (Oreochromis Niloticus) A Partir Des Sous-Produits De L'industrie Agro-Alimentaire</i>
AlimP39	Mme LARID Roza	<i>Enriching Egg Yolk with Carotenoids &Phenols.</i>
AlimP40	Mme BOUHADI Nabila	<i>Valorisation des grains des légumineuses: extraction et perufication des polysaccharides</i>

AlimP41	Mme ALANE Farida	<i>Potentialité en sucres de quelques populations de sorgho local Algérien et valeur nutritionnel des sous-produits issus de pressage.</i>
----------------	------------------	--

Session 2 : Environnement

10h15-10h45	Discussion des Posters	
	Dr. AKSAS Hamouche Dr. ABAI Nadjjet Dr. ABED Fatma	

Code	Nom et Prénom	Intitulé
EnviP01	Mr.TAHAR A	<i>Variation temporelle des particules atmosphériques à Bou-Ismaïl.</i>
EnviP02	Mme. ABDELSADEK Z	<i>Ni/Mg-Al-HDL Préparation, Caractérisation : Application Dans le Reformage Sec du Méthane</i>
EnviP03	Mme AZZOUG L.	<i>Land Suitability Evaluation For Irrigated Citrus, Case Study: Sebaou Valley - Algeria</i>
EnviP04	Mme AZZOUZ Zahra	<i>Valorisation de sous-produits agroalimentaire et production des enzymes industriels par des champignons lignocellulolytiques isolés du sol.</i>
EnviP05	Mme BARKAT Malika	<i>Apport d'une méthode chimométrique (ACP) pour la caractérisation des margines de sept régions de l'Est Algérien.</i>
EnviP06	Mme. BOUHADJRA	<i>Valorisation d'un déchet agricole en tant qu'un biosorbant d'un polluant résiduaire organique (Reactive Blue 72) en solution aqueuse.</i>
EnviP07	Mme CHAOUADI Hiba	<i>Impacts de valorisation des margines de l'huile d'olive sur l'environnement.</i>
EnviP08	Mme CHELOUFI R.	<i>Gestion des effets indésirables de la qualité physicochimique et microbiologique de l'eau sur la qualité de lait dans le périmètre irrigable de bounamoussa.</i>
EnviP09	Mme CHERIK Dalila	<i>Elimination d'un résidu pharmaceutique par adsorption en système statique.</i>
EnviP10	Mr SAOULI Chouib	<i>L'évaluation physico-chimique et bactériologique des eaux usées industrielle du groupe SAIDAL à la zone industrielle palma à Constantine en Algérie.</i>
EnviP11	Mme DJADI Nabila	<i>Mise au point d'un réacteur UV pour la dépollution de l'eau.</i>
EnviP12	Mme DJOUMAD Sonia	<i>Adsorption d'un polluant organique par un matériau issu d'une boue de station d'épuration des eaux usées.</i>
EnviP13	Mme HABET Lila	<i>Contribution à l'étude des impacts du dessalement des eaux de mer sur l'environnement : cas du littoral de Boumerdes.</i>
EnviP14	Mme HAMIDOUCHE Fahim	<i>Adsorption du des métaux lourds par le nanocomposite conducteur à base de polymères conducteurs comme matrices.</i>
EnviP15	Mme MEHREZ Ikram	<i>Contribution à l'étude de la valorisation énergétique des déchets ménagers.</i>
EnviP16	Mr. BELHAMDI Badreddine	<i>Removal of l-tyrosine from aqueous solutions by activated carbon based on date pits</i>
EnviP17	Mr. KEBIR Mohamed	<i>Valorization of extraction waste of essential oils for the water treatment by adsorption processes.</i>
EnviP18	Mr. KERMIA Amine E.B	<i>Etude de la présence du Diclofenac dans la phase particulaire des eaux usées.</i>
EnviP19	Mme LABIED Radia	<i>Valorization of a vegetable waste derived from a local biomass as an activated carbon for the best removal of</i>

		<i>chromium Cr(VI).</i>
EnviP20	Mme LADJI Hadda	<i>Réutilisation des eaux usées traitées : cas de la station d'épuration de Beni Messousrégion d'Alger.</i>
EnviP21	Mme LEMLIKCHE Wahiba	<i>Décontamination de solution de colorant direct Blue 199 par Adsorption sur des cosses de caroube en poudre.</i>
EnviP22	Mme MAHDI Karima	<i>Adsorption d'un colorant de textile par charbon actif préparé à partir des noyaux de jujubes.</i>
EnviP23	Mme MEDJDOUB F.	<i>Elimination du paracétamol sur charbon à base de grignons d'olive et de noyaux de dattes.</i>
EnviP24	Mme Kadi Nadia	<i>Etude du transport du phénol à travers un sol sableux riche en matière organique.</i>
EnviP25	Mme BOURFIS Nassima	<i>Adsorption du bleu de méthylène par la coquille d'amandes amères (prunus amygdalus).</i>
EnviP26	Mr. KHELIFI Omar	<i>Valorisation des déchets naturels pour l'élimination des métaux lourds et des polluants organiques à partir des solutions aqueuses.</i>
EnviP27	Mme OUBAGHA Noura	<i>Etude des propriétés décolorante d'un matériau déchet à base de punicagaranatum (Application sur une solution synthétique contenant un colorant textile).</i>
EnviP28	Mme RAHMI S.	<i>Modélisation de l'adsorption dynamique des ions Ni⁺² sur la biomasse morte « Pleurotusmutilus ».</i>
EnviP29	Mme. AMRAOUI Saliha	<i>Assessment of the environmental impacts and health risk of cement's dust emission and deposition fluxes of particles at the cement factory of meftah -blida.</i>
EnviP30	Mme. TOUAHRA F	<i>Etude de la réaction de reformage sec du méthane sur les catalyseurs de type pérovskite à base de Cu, Ni et La.</i>
EnviP31	Mr. LEMOU A.	<i>La Composition ionique des aérosols troposphériques dans un site côtier Bou-Ismaïl (Algérie).</i>
EnviP32	Mme. SIFOUN Naima	<i>Valorisation des petites tiges des oranges pour l'adsorption de bleu de méthylène.</i>
EnviP33	Mme ZAZAOUA Hanen	<i>BaCu0.5M0.5O2 (M= Ni, Co) mixed oxides and their properties of the selective hydrogenation of benzaldehyde to benzyl alcohol.</i>
EnviP34	Mme. ABAI N	<i>L'élimination des cyanures libres à partir des effluents dans un réacteur continu à géométrie torique.</i>
EnviP35	Mme. BOUGHERARA Saliha	<i>Détermination des impacts environnementaux engendrés par l'industrie pharmaceutique sur la faune et la flore par la démarche ACV</i>
EnviP36	Mme. BABAKHOUYA Nawel	<i>Préparation et application d'un matériau composite à base de grignons d'olives pour la récupération des métaux lourds par électrosorption.</i>
EnviP37	Mme HABET Lila	<i>Etude De La Dispersion De La Saumure Sur L'eau De Mer Par Utilisation D'un Pilot.</i>
EnviP38	Mme ABED Fatma	<i>La cinétique d'adsorption du jaune basique par les coques d'arachide.</i>
EnviP38	Mme CHERIFI Halima	<i>Efficacité des complexes organo / inorgano argileux pour l'élimination des métaux lourds à partir des solutions aqueuses</i>