

Programme scientifique

Mercredi 28 novembre 2018

Thème I - Qualité et sécurité sanitaire des aliments

08h00 Accueil et inscription des participants

09h00 Cérémonie d'ouverture

10h00 Conférence thématique : «Les bactériocines, des peptides antimicrobiens aux multiples facettes», **Saïd ENNAHAR** (Université de Strasbourg, France)

10h40 Pause-café

11h10 Conférence thématique : «Les emballages actifs, de l'Agri à l'Agro pour la désinsectisation à la conservation de vos produits alimentaires », **Riwanon LEMEE-MICHEL** (Laboratoires STANDA, Caen, France)

11h35 Conférence thématique : «Contribution of the methodology of Collective Expertise to the mitigation of food safety hazards in low- or medium-income countries and specifically in Morocco» **Didier MONTET** (CIRAD, Montpellier, France)

12h00 Communications orales - Session I -

CO1 : «Effet des bactériocines produites par des souches issues du biotope marocain sur des souches pathogènes humaines multirésistantes», **K. AMENSAG et al.** (USMBA, Fès, Maroc)

CO2 : «Etude comparative de la qualité microbiologique de la viande de volaille obtenue par abattage traditionnel et agréé», **M. LACHGAR et al.**, (UH I, Settat, Maroc)

CO3 : «Identification et quantification par UPLC-QT de composés antifongiques produits par des bactéries lactiques isolées à partir de produits fermentés marocains», **Y. EL HAMMOUDI et al.** (USMBA, Fès, Maroc)

13h00 Pause-déjeuner

15h00 : **Conférence thématique** : «Messages clés pour les produits de la ruche», **Etienne BRUNEAU** (Centre Apicole de Recherche et d'information, Louvain-la-Neuve, Belgique)

15h30 Conférence thématique : «Antifungal Microorganisms for Foods Bio-preservation » **Magdy M. OSMAN** (Université Canal de Suez, Ismailia, Egypte)

15h50 Communications orales - Session II -

CO4 : «Impact de l'hexaconazole et de l'azoxystrobine sur la croissance fongique et la production de déoxynivalénol (DON) par des souches de *Fusarium culmorum* et *F. graminearum*», **S. ZOUHAIR et al.**, (USMBA, Fès, Maroc)

CO5 : «Comment prévenir, analyser et protéger la dégradation nutritionnelle et organoleptique des huiles soumises aux phénomènes d'oxydation», **S. GHARBI et al.** (UIZ, Taroudant, Maroc)

16h20 Pause-café et session poster

17h00 Conférence thématique : «Biotechnologie et innovation agricoles au Niger» **Oumarou Haladou ISSOUFOU** (Cabinet d'Expertise en Sécurité Alimentaire, Niamey, Niger)

17h20 Communications orales - Session III -

CO6 : «Nitrate contamination of groundwater: case of the rhis-nekor aquifer, north east Morocco», **Y. EL YOUSFI et al.** (ENSA, Al-Hoceima, Maroc)

CO7 : «Evaluation de l'exposition à l'ochratoxine A dans trois dérivés céréaliers provenant du marché marocain », **A. TARABANI et al.** (IAV Hassan II, Rabat, Maroc)

CO8: « Les flux de gènes de résistance aux antibiotiques dans les denrées alimentaire au Maroc », **K. NAYME et al.** (USMS, Beni Mellal, Maroc)

Jeudi 29 novembre 2018

Thème II - Biotechnologie et innovation

09h00 Conférence thématique : «Ingénierie et mise en œuvre de lipases/acyltransférases pour la biotechnologie des lipides en milieu aqueux sans solvant organique », **Eric DUBREUCQ** (Sup Agro, Montpellier, France)

09h40 Conférence thématique : Les ferments, une source d'innovation en alimentation humaine», **Riwanon LEMEE-MICHEL** (Laboratoires STANDA, Caen, France)

10h10 Communications orales - Session IV -

CO9 : «Screening of β -glucosidase activities in lactic acid bacteria isolated from fermenting Moroccan green olive», **Y. ROKNI et al.** (UMI, Oujda, Maroc)

CO10 : «Aroma-active compounds in a traditional Moroccan fermented butter 'Smen', using SAFE and PT extraction methods and GC-MS-O analysis» **S. TSOULI SARHIR et al.** (USMBA, Fès, Maroc)

CO11 : «Isolation and identification of EPS-producing strain of lactic acid bacteria », **S. AKHTACH et al.** (USMBA, Fès, Maroc)

11h00 Pause-café et session poster

11h25 Conférence thématique «Droit de la biosécurité», **Papa Meissa DIENG** (Université Gaston Berger, Saint-Louis Sénégal)

11h45 Conférence thématique «Solutions analytiques innovatrices en agroalimentaire», **Othman ALAMI GHOLAMI** (Entreprise Galaxy Lab, Casablanca, Maroc)

12h00 Communications orales - Session V -

CO12 : «Technological properties of potential probiotic *Lactobacillus* strains isolated from traditional fermenting green olive», **H. ABOULOIFA et al.** (UM I, Oujda, Maroc)

CO13 : «Détermination du spectre d'inhibition de bactéries lactiques à forte activité antifongique vis-à-vis des champignons contaminant les produits laitiers», **T. LAKHLIFI et al.** (UMI, Meknès, Maroc)

CO14 : «Development of a novel immunoassays for the sensitive detection of meat frauds», **N. SEDDAOUI et al.** (UH II, Casablanca, Maroc)

12h45 Pause-déjeuner

15h30 Visite guidée de la Medina de Fès*

16h20 Diner GALA*

Vendredi 30 novembre 2018

Thème III - Valorisation des bioressources

09h00 Conférence thématique: «Les polyphénols : des biomolécules à fort potentiel de valorisation», **Hélène FLUCRAND** (INRA, Montpellier, France)

9h40 Communications orales - Session VI -

CO15 : «Composition poly-phénolique des vins de presse Marocain: influence des traitements œnologiques», **M. BENAZIZ et al.** (UMI, Meknès, Maroc)

CO16 : «Valorisation du potentiel réel des huiles d'olive par l'obtention d'un signe distinctif d'origine et de qualité - Exemple du terroir d'Amizmiz», **A. ABOUDIA et al.** (UCA, Marrakech, Maroc)

CO17 : «Essais de valorisation du sous-produit «Coques» issues de concassage mécanique des amandes comme adsorbant de polluants d'eau: étude cinétique de l'adsorption», **R. MELHAOUI et al.** (UM I, Oujda, Maroc)

CO18 : «In vitro evaluation of essential oils from aromatic plants against a selected panel of food borne pathogens», **H. BAKRIM et al.** (UAE, Tanger, Maroc)

10h40 Pause-café et session poster

11h10 Conférence thématique: «Epuraton par voie anaérobique», **Khalid TAWFIKI HAJJI** (Université Sidi Mohamed Ben Abdellah, Fès Maroc)

11h40 Communications orales - Session VII -

CO19 : «Etude comparative des arômes des olives provenant des régions de Taza, Taounate et Guercif : effet combiné du stade de maturation et de l'aire géographique», **N. El Hazzat et al.** (USMBA, Fès, Maroc)

CO20 : «Screening of natural compounds to treat type 2 diabetes using enzymatic methods», **D. EL FADIL et al.** (UH II, Casablanca, Maroc)

CO21 : «Evaluation de la croissance de bactéries acétiques et de leur production du vinaigre dans différentes conditions de stress», **L. ES-SBATA et al.** (UMI, Meknès, Maroc)

CO22 : «Antimicrobial and antioxidant activities of crude extracts and essential oils from two species of thyme ; *Thymus vulgaris* and *Thymus hyemalis* from northern Morocco », **A. ZEROUAL et al.** (USMBA, Fès, Maroc)

12h40 Pause-déjeuner

15h00 Conférence thématique : « Criblage et caractérisation d'enzymes ligno-cellulolytiques fongiques : sources de plateforme moléculaire et production de bioénergie », **Hassan HAJJAJ** (Université Moulay Ismail, Meknès, Maroc)

15h30 Conférence thématique : « Recent Advances in biosensors for food safety and quality control », **Aziz AMINE** (Université Hassan II, Casablanca, Maroc)

15h 50 Pause-café et session poster

16h 20 Communications orales - Session VIII -

CO23 : «Contribution à la valorisation agro-industrielle des gommés des acacias spontanées du Maroc», **R. LAGZIZIR et al.** (USMBA, Fès, Maroc)

CO24 : «Evaluation de l'activité antioxydante de huit jus formulés à partir de deux fruits secs du terroir marocain», **M. BENIDIR et al.** (USMBA, Fès, Maroc)

CO25 : «Diversity study of *Lawsonia inermis* in Morocco», **S. EL MESSOUDI et al.** (USMBA, Fès, Maroc)

CO26 : «Evaluation de la qualité physico-chimique des effluents industriels de la ville de Fès », **F. EL OUADRHIRI et al.** (USMBA, Fès, Maroc)

17h 20 Clôture et remise des attestations et prix

* La participation au diner GALA doit être confirmée au plus tard le jour d'inscription - **Frais de participation 250 DH**

****Hébergement:**

Hôtel Zahrat Aljabal (Tarif participants Congrès ICIQFS-2018)

Chambre simple : avec petit déjeuner (400 DH/nuît)

demi-pension (500 DH/nuît)

Pour plus d'information, contactez l'hôtel (05359-44646)

Le 28, 29 et 30 Novembre 2018
A la faculté des sciences Dhar El Mahraz
- Fès -

Congrès International sur l'Innovation, la Qualité & la Sécurité Sanitaire des Aliments

ICIQFS 2018

Comité Scientifique

Amine Aziz (Prof. FST Mohammedia, Maroc)
Asehraou Abdesslam (Prof. FS-Oujda, Maroc)
Belkhou Rajae (Prof. EST-Fès, Maroc)
Benzekri Amale (Prof. FSDM-Fès, Maroc)
Boukir Abdellatif (Prof. FST-Fès, Maroc)
Bouseta Amina (Prof. FSDM-Fès, Maroc)
Collin Sonia (Prof. UCL, Louvain-la-Neuve, Belgique)
Elamrani Ahmed (Prof. FS-Oujda, Maroc)
Ennahar Said (Prof. Université de Strasbourg, France)
Hajjaj Hassan (Prof. FS-Meknès, Maroc)
Haesaert Geert (Prof. Université de Gand, Belgique)
Iraqi Rafika (Prof. FSDM-Fès, Maroc)
Kerak Brahim (Prof. FST-Mohammedia, Maroc)
Lebrihi Ahmed (Prof. ENSAT-INPT, Toulouse, France)
Msatef Yamina (Prof. FSDM-Fès, Maroc)
Merzouki Mohammed (Prof. FSDM-Fès, Maroc)
Osman Magdy (Prof. Doyen, Suez Canal University, Egypte)
Selli Serkan (Prof. Çurkova University, Turquie)
Tawfiki Hajji Khalid (Prof. FSDM-Fès, Maroc)
Zinedine Abdellah (Prof. FS - El Jadida, Maroc)

Comité d'organisation

Bouseta Amina (Prof. FSDM-Fès, Maroc)
Belkhou Rajae (Prof. EST-Fès, Maroc)
Benzekri Amale (Prof. FSDM-Fès, Maroc)
Hajjaj Hassan (Prof. FS-Meknès, Maroc)
Hajjaji Abdelouahed (Prof. FP-Beni Mellal, Maroc)
Hamamouch Noureddine (Prof. FP-Beni Mellal, Maroc)
Iraqi Rafika (Prof. FSDM-Fès, Maroc)
Lebrihi Ahmed (Prof. ENSAT-INPT, Toulouse, France)
Msatef Yamina (Prof. FSDM-Fès, Maroc)
Tawfiki Hajji Khalid (Prof. FSDM-Fès, Maroc)
Qjidaa Souad (Docteur, FSDM, Fès, Maroc)
El Hazzat Najoi (Docteur, FSDM-Fès, Maroc)
Akhtach Sihame (Doctorante, EST-Fès, Maroc)
Amensag Kamar (Doctorante, EST-Fès, Maroc)
El Amrani Soukaina (Doctorante, EST-Fès, Maroc)
El Hammoudi Yousra (Doctorante, EST-Fès, Maroc)
Laaziz Adil (Docteur, FSDM-Fès, Maroc)
Tsouli Sarhir Salwa (Doctorante, FSDM-Fès, Maroc)

Comité d'honneur

Pr. R. MRABET (Président de l'Université Sidi Mohamed Ben Abdellah, Fès)
Pr. M. BENLEMLIH (Doyen de la Faculté des Sciences Dhar El Mehraz, Fès)
Pr. A. BENBASSOU (Directeur de l'Ecole Supérieure de Technologie, Fès)

Congrès International sur l'Innovation, la Qualité & la Sécurité Sanitaire des Aliments

Présentation

Selon l'OMS, près de 600 millions de personnes dans le monde contractent une maladie suite à la consommation d'aliments contaminés et 420 000 en meurent. L'accès à des aliments sûrs, nutritifs et en quantité suffisante est une des préoccupations majeures de toutes les nations. La sûreté des aliments est un aspect essentiel de la santé publique (OMS, 2000). Au regard de l'évolution des habitudes alimentaires et de l'émergence continue de nouveaux risques sanitaires, l'innovation aussi bien organisationnelle que dans les domaines de la recherche et du développement durable s'avère indispensable. En effet, dans le secteur agroalimentaire, l'innovation occupe une place prépondérante et permet aux différents acteurs de se différencier avec des services et des produits sûrs à plus forte valeur ajoutée, de conquérir de nouveaux marchés, de mieux répondre aux attentes et aspirations des consommateurs. Les entreprises agro-alimentaires devraient donc s'adapter aux évolutions de la population et de leurs habitudes alimentaires (population mondiale 9.7 milliards prévue en 2050). La recherche de nouveaux produits/processus et le développement de la biotechnologie s'imposent aux différents secteurs pour faire face à la compétitivité des marchés et aux préférences des consommateurs. Basée sur l'innovation, la biotechnologie joue un rôle important, elle peut être utilisée pour améliorer la nutrition, la sécurité alimentaire et assurer un approvisionnement alimentaire en s'adaptant à divers environnements et en utilisant moins de ressources naturelles et humaines. C'est dans ce cadre que s'inscrit notre congrès international sur l'innovation, la qualité et la sécurité sanitaire des aliments. Il est organisé par le Laboratoire d'Agroalimentaire et Sécurité Sanitaire des Aliments (USMBA, Maroc) en collaboration avec le pôle de biotechnologie et le Cluster des compétences en Agroalimentaire et Sécurité Sanitaire des Aliments de l'Université Moulay Ismail de Meknès. Cette manifestation se veut de faire le point sur les récents développements de la recherche dans les domaines de l'innovation, de la biotechnologie et de la qualité sanitaire des produits agro-alimentaires.

Coordonnateurs du congrès

Pr. A. Bouseta & Pr. K. Tawfiki Hajji
Faculté des Sciences Dhar El Mehraz BP 1796 Fès
icifqs@gmail.com



L'Université Sidi Mohamed Ben Abdellah
Laboratoire d'Agroalimentaire et Sécurité Sanitaire
des Aliments - Pôle de Biotechnologie
&
Le Cluster de Compétences en Agroalimentaire
et Sécurité Sanitaire des Aliments à l'Université
Moulay Ismail, Meknès

Organisent

Le 1^{er} Congrès International sur
l'Innovation, la Qualité et la
Sécurité Sanitaire des Aliments
« ICIQFS 2018 »



Du 28 au 30 Novembre 2018

A la Faculté des Sciences Dhar El Mehraz - Fès