



Le Laboratoire de Biotechnologie, Bioressources et Bioinformatique

&

Le Laboratoire polydisciplinaire des Sciences, des Technologies et de

Sociétés.

Organisent :

Le 1^{er} Workshop sous le thème :

Produits du terroir : valorisation cosmétique et alimentaire

Le 28-29 Mars 2023

Ecole Supérieure de Technologie de Khénifra

Coordinateurs :

JADOUALI Si Mohamed

CHOUIKH Nor-eddine

ATIFI Hajar

E-mail : LPBBestkhenifra@gmail.com

Programme

COMITE D'HONNEUR :

Monsieur le Président de l'Université Sultan Moulay Slimane
Monsieur le Directeur de l'Ecole Supérieure de Technologie de Khénifra

COMITE SCIENTIFIQUE :

- Pr. JADOUALI Si Mohamed (EST Khénifra)
- Pr. CHOUIKH Nor-eddine (EST Khénifra)
- Pr. HANINE Hafida (Vice-Présidente USMS)
- Pr. AINANE Tarik (EST Khénifra)
- Pr. BENALI Taoufik (FP Safi)
- Pr. BENAZIZ Mohamed (EST Khénifra)
- Pr BOUTOIAL Khalid (EST Beni Mellal)
- Pr. CHERROUD Sanae (EST Khénifra)
- Pr. ELYAACOUBI Adnane (EST Khénifra)
- Pr. ELLAITE Mohamed (EST Beni Mellal)
- Pr. ZAKI Hanane (EST Khénifra)
- Pr. MAMOUNI Rachid (FS Agadir)

COMITE D'ORGANISATION :

- Pr. JADOUALI Si Mohamed (EST Khénifra)
- Pr. CHOUIKH Nor-eddine (EST Khénifra)
- Pr. HANINE Hafida (Vice-Présidente USMS)
- Pr. ABBA Elhassan (EST Khénifra)
- Dr. ATIFI Hajar (FS Agadir)
- Pr. BENALI Taoufik (FP Safi)
- Pr. ALILOU Hakim (FP Khouribga)
- Pr BOUTOIAL Khalid (EST Beni Mellal)
- Dr. ELKHIRAOUI Abdelkarim (FST Beni Mellal)

- Dr. KHADFI Zineb (FS, INRA Agadir)
- Pr. ELLAITE Mohamed (EST Beni Mellal)
- Dr. OUIZGANE Anouar (FST Beni Mellal)
- Pr. KHAFOU Mhamed (EST Khénifra)
- Pr. ICHOU Mohammed Adil (EST Khénifra)

ETUDIANT (E)S :

- BAHRA Amina (EST Khénifra)
- BENGHERIFA Salima Jihad (EST Khénifra)
- EL METLINI Ismail (EST Khénifra)
- EL-GANBOUR Wiame (EST Khénifra)
- ELHAMDAOUI Ayoub (EST Khénifra)
- RAOUANE Kholoud (EST Khénifra)

PROGRAMME SCIENTIFIQUE COMPREND :

- Conférences plénières
- Communications orales
- Ateliers pratiques

PROGRAMME (Amphi de conférences)

28 Mars 2023

OUVERTURE DU WORKSHOP	
10h 00	Inauguration par Mot du Directeur de l'EST de Khénifra
10h 15	Mot des coordonnateurs de la manifestation
SESSION CONFERENCES	
10h 30	Conférence 1 : Les plantes aromatiques et médicinales : de l'usage traditionnel au drug design. Toufik BENALI, FP - Safi
11h 00	Discussion
11h 10	Conférence 2 : La valorisation du lait : composition et procédé de transformation Khalid BOUTOIAL, EST – Beni Mellal.
11h 40	Discussion
11h 50	Conférence 3 : Applications nutraceutiques et cosmétiques des composés bioactifs des stigmates du safran et de ses sous-produits. Si Mohamed JADOUALI, EST- Khénifra
12h 20	Discussion
12h40	Conférence 4 : « Extraction des composés d'arômes par contacteurs membranaires » Mohamed ELLAITE, EST- Beni Mellal
13h10	Discussion
13h 30	Conférence 5 : formulation cosmétiques à base des huiles essentielles et végétales. ELKHIRAOUI Abdelkarim, FST Beni Mellal
13h 35	Discussion

SESSION COMMUNICATIONS ORALES

13h 40	Communication 1 : « Procédé d'extraction et contrôle qualité de l'huile d'Argane « <i>Argania Spinosa</i> ». ATIFI Hajar , Faculté des sciences Ibn Zohr, Agadir
13h 55	Communication 2 : « Synthèse verte de nanoparticules d'argent à partir des extraits du Safran <i>Crocus sativus L.</i> , et leur activité antibactérienne contre les agents pathogènes d'origine alimentaire ». KHADFI Zineb , Faculté des sciences Ibn Zohr, Agadir
14h 10	Communication 3 : « Valorisation alimentaire des produits d'aquaculture ». OUIZGANE Anouar , Faculté des sciences et technique Beni Mellal.
14h 25	Communication 4 « Caractérisations sensorielles du fromage blanc du lait de chèvre ». ZINE EDDINE Yassine , EST- BENI MELLAL
14h 40	Communication 5 « Aptitude à la coagulation du lait de chamelle par des coagulants végétales ». AIT EL ALIA Omar , EST- BENI MELLAL.
14h55	Communication 6 Contribution à la valorisation des PAM de la région de Khénifra : application dans la conservation des aliments. AIT NAANAA Chayma , EST-KHENIFRA
15h10	Communication 7 : Optimisation des conditions de séchage des abricots. BOUDBOUD Hakim . FS-MEKNES
15h25	Communication 8 : Valorisation agronomique et pharmacologique du Safran KHADFY Zineb , FS Agadir

Ftour 1 (Ramadan)

29 Mars 2023

SESSION ATELIERS PRATIQUES (Salles)

8h 30 - 10h 30 (Groupe A)	Atelier 1 : Contrôle de la qualité du lait (Pr. Jadouali et Pr. Boutoial) - Analyse physico chimique du lait. - Contrôle qualité du lait. - Analyse de l'acidité du lait. - Détermination de la densité du lait. - Etape de fabrication du fromage - Crème et lait écrémé.
13h 00 - 15h 00 (Groupe B)	
10h 30 - 12h 30 (Groupe A)	Atelier 2 : Fabrication du fromage frais et affiné (Prof. Jadouali et Pr. Boutoial) - Fromage frais Arabe. - Fromage Ricotta d'Italie. - Fromage Feta. - Fabrication du Fromage Tomme. - Fabrication du Fromage Modzarella
15h 00 - 16h 30 (Groupe B)	
8h 30 - 10h 30 (Groupe B)	Atelier 3 : Fabrication du Savon (Prof. Elkhiraoui) - Fabrication du Savon noir - Fabrication du Savon artisanal (Savon solide) - Fabrication du Savon glycérine
13h 00 - 15h 00 (Groupe A)	
10h 30 - 12h 30 (Groupe B)	Atelier 4 : Cosmétologie et produits d'hygiène corporelle (Prof. Elkhiraoui) - Formulation des produits cosmétiques - Préparation des produits cosmétiques naturels (base de crème, lait corporel, gommage...).
15h 00 - 16h 30 (Groupe A)	
16h 30	Clôture
Ftour 2 (Ramadan)	