

NATIONAL SEMINAR PROGRAM

Sustainable Development of the Agri food Industry: Promoting Industrial Innovation and Foundation of Food Safety (AFIIS)

Higher School of Agronomy- Mostaganem

 **JUNE 7TH, 2026**

08:00–09:00 | Registration & Welcome

09:00–09:25 | Opening Ceremony

09:25–10:10 | Plenary Session

10:10–10:30 | Q&A Session

10:30–11:00 | Coffee Break & Networking (Official Photos)

11:00–12:30 | Oral Session 1 (Room 1) [Topics 1 and 4]

12:30–13:00 | Q&A Session

11:00–13:00 | Poster Sessions (Parallel Sessions : Chapiteau) [Topics 1 and 4]

13:00–14:30 | Lunch Break

14:30 – 16:00 | Oral Session 2 [Topic 2 : Room 1 / Topic 3 :Chapiteau]

16:00–16:30 | Q&A Session




14:30–16:30 | Poster Sessions (Parallel Sessions : Chapiteau) [Topic 2 and 3]

16:30–17:30 | Coffee Break & Networking (Official Photos)



Organisationnel Notes

All participants must wear their printed badges at all times during the seminar; strict adherence to the schedule is required.


-  Each session includes presentations followed by a discussion period; poster sessions run in parallel with oral sessions.
-  Posters will be presented in printed format; poster presenters must be present during their assigned session.
-  Consistency in formatting and language must be ensured throughout the program.

The official address of the Higher School of Agronomy of Mostaganem is: Kharrouba Campus, Mostaganem 27000, Algeria


Phone : +213799951375

<https://maps.app.goo.gl/NajXyu9GmqntAUhV8>

 **08 :00 – 09 :00 : Registration & Welcome**


 **09 :00 – 09 :25 : Opening Ceremony**

 **Official opening remarks and Seminar presentation**

 **09:25 – 10:10 -Plenary Session**

Moderators: *Dr. BERRIGHI Nabila; Pr. BENKHELIFA Mohamed; Pr. BOUDJELAL Amel*

N°	Speaker	Affiliation	Conferance title	Schedule
1	Pr. LOUCIF Lotfi	CRE/University of Batna 2	Les aliments au cœur de la dynamique de diffusion de l'antibiorésistance : un enjeu One Health	09:25– 09:40
2	Pr. RAMDANE Sidali	University of Algiers	Quelles disparités alimentaires et nutritionnelles des ménages Algériens à travers les régions ?	09:40– 09:55
3	Pr. KATI Djamel Edine	University of Bejaia	The Importance of Volatile Organic Compounds as a Fingerprint of Food Quality Assessment: Synthesis and Accumulation in Food Matrix and Analytical Approaches	09:55– 10:10

 **Q&A : 10 :10 - 10:30**

 **10:30 - 11:00 Coffee Break & Networking (Official Photos)**


Oral and Poster Communications

 **11:00-12:30-Oral Session (Part 1) [Topic 1 and 4]**

Moderator : Pr. Belhouari Benkhedda; Pr. Boudries Nadia; Dr. CHEMOURI Somia

N°	Speaker	Affiliation	Conferance title	Schedule
O1_T1	Dr. BERRIGHI Nabila	Higher School of Agronomy Mostaganem	Physicochemical parameters, micro biological quality, and sensory attributes of pastry cream made with of liquid sugar beet Molasses	11:00– 11:10
O2_T1	Dr. BELHAMICHE Nabila	University of Bejaia	La fermentation en milieu solide : une stratégie durable de valorisation des coproduits agroalimentaires	11:10– 11:20
O3_T1	Dr. BOUDJERDA Djamel	University of Jijel	Effet de l'administration de deux bactéries lactiques sur la réponse immunitaire suite à une vaccination contre la maladie de Newcastle	11:20– 11:30
O4_T1	Dr. MOHELLBI Nassima	Centre de Recherche en Technologies Agro-Alimentaires, 06000 Bejaia	Utilisation des bactéries lactique Pour la bioconservation de la sardine	11:30– 11:40

O5_T1	Dr. BENDIMERAD Nahida	Université Abou Bekr Belkaid de Tlemcen	Etude et valorisation des fromages traditionnels Algériens : Cas de « Mechouna » un produit de la région de l'Est	11:40–11:50
O6_T1	Dr. MADANI Ikram	University of Science and Technology, Oran	From coastal dune endophyte to bioinoculant candidate: genomic and functional insights into <i>planococcus glaciei</i> bs6 for salinity stress mitigation in wheat	11:50–12:00
O1_T4	Dr. LIAIZD Hidaya	Higher School of Agronomy Mostaganem	Artificial Intelligence in Agri-Food Sector	12:00–12:10
O2_T4	Dr. BOUZID Latifa	USTO MB	Digital technology and healthy nutrition: How can computing improve our eating habits?	12:10–12:20

 Q&A : 12:30–13:00

POSTER COMMUNICATIONS Session (Part 1) (25)

 11:00-13:00

Moderator: Dr. BOUTERFA Asma, Dr. ABED Fouzia, Dr. BENDAHMANE Leila **P1_T1~P9_T1**

Moderator: Dr. GAOUAR Naila, Dr. BENSENANE Ibtissem, Dr. MEHIDI Aicha **P10_T1~P19_T1**

Moderator: Dr. BOURMITA Younes, Dr. LOUNICI Safia, Dr. ALILI Malika **P1_T4~P6_T4**

P1_T1 **MIR HAKIMA, Fatima Zohra ALACHAHER, Akila GUENZET, Sadia BERZOU, Hadj Mostefa KHELLADI, Nawal Dida-TALEB, and Djamil KROUF**

Formulation d'un substitut de café à base de noyaux de dattes : qualité physico-chimique, acceptabilité sensorielle et potentiel de marché

P2_T1 **Wahiba KADRI, Amira MESSOUD, Rahma Laredj ZAZOU**

La production de jus de fruit à partir des bio-ressources

P3_T1 **HATTAL Razika, RIGHI Assia, RIGHI Kada**

Technological and Industrial Innovations for Safer Grain Storage Case Study: Managing *Trogoderma granarium* in Algeria

P4_T1 **GHERZOULI Chaima**

Valorisation of organic food products for human consumption

P5_T1 **ATIK Radia**

chitosan-based biofilm as natural biopolymer packaging in the agri-food industry

P6_T1 **CHADLI Aicha, Fouad Mekhalef BENHAFSA, Nada BELMOUMEN, Dehiba CHAOUCH**

Development of carob-based chocolates: impact of cocoa substitution on physicochemical, techno-functional, and sensory characteristics.

P7_T1 **Leila ATTALLAOUI**

Innovation technologique et modernisation industrielle dans la filière tomate en Algérie : enjeux de compétitivité, de valorisation et de sécurité alimentaire

P8_T1 **Malika GHERRAM**

Valorization of Organic Waste into Biofertilizers: Impact on the Growth of Tomato (*Solanum lycopersicum*)

P9_T1 KHEMMAL Hichem Yakoub

Remote Sensing across Landsat 8 OLI/TIRS

P10_T1 BERRIGHI Nabila, MESSAOUDI Aya, SOUAG Kawter

Reduction of The Fat Content of Meat Carcass after Valorization of Low-Cost Hydroponic Barley Fodder and Medicinal Aromatic Plants as Sustainable Turkey breeds Feeding Strategies

P11_T1 GHEZZAR Imen, SIDE LARBI Khadidja, BELMIMOUN Asmaa, MEDDAH Boumedienne, SAHLA Youssra, BRAHMI Naima, OUAHDI Mohamed

Valorization of *Cydonia oblonga* Mill. bioactive compounds for functional product development and industrial applications

P12_T1 MERMOURI Lamia

Optimisation de la qualité fourragère du sorgho et de la luzerne par un bio conservateur.

P13_T1 AIBECHE Chahrazed, Nawel SELAMI, Fatima El-Houaria ZITOUNI-HAOUAR, Ikram Madani, Omar KHELIL, Slimane CHOUBANE, Kheira ERROUANE, Abderrezak DJABEUR

Pseudomonas Algeriensis sp. nov. : une bactérie endophyte promotrice de croissance des plantes isolée des nodules racinaires de *Retama monosperma* (Algérie)

P14_T1 Benyoucef MEKHANEG, Amina MEDDAH, Safia ZERAOULA

Valorisation du lactosérum par voie biologique

P15_T1 GACEM Romaisa, KERBOUCHE Lamia, GACEM Maria, AKRETCH Soraya

Étude de l'effet de la gomme xanthane sur une spécialité fromagère fondue

P16_T1 Nadia Boudries, Neila Benhabiles, Houria Taibi, Moufida Abdelhai, Imene Mezhoud and Wissam Kebour

Three local bioresources to create high-quality and nutritious gluten-free products

P17_T1 YAKOUBI Fatima, SENOUCI Nadia, RAHIEL Fatima Zahra

Développement d'un revêtement comestible biosourcé pour la conservation durable des fruits et légumes

P18_T1 Neila BENHABILES, Nadia BOUDRIES, Asma MECIED

Recycling of starch residues in microcapsule production

P19_T1 Fatma zohra MOUZAOUI, BENCHETTOUH Ahmed, OUBRAHAM Farid

Remote sensing-based monitoring of crop stress in semi-arid agricultural areas using NDVI

P1_T4 Boukhellout Salah

Innovation biologique pour la surveillance des eaux usées traitées : implications pour l'industrie agroalimentaire durable

P2_T4 ALACHAHER Fatima zohra, Mir Hakima

Smart Detection of Food Adulteration through Digital Label Analysis

P3_T4 Nousseiba GUIDOUM

Intégration de l'Intelligence Artificielle et de l'Analyse du Cycle de Vie pour une Aide à la Décision Durable dans l'Industrie Agroalimentaire Algérienne

P4_T4 BOUCHACHIA Souad

Harnessing Machine Learning for the Discovery and Optimization of Alternative Protein Sources: Toward Sustainable Food Systems

P5_T4 OUABEL Habib

Intelligence artificielle et capteurs intelligents pour le suivi des paramètres du sol : vers une agriculture durable et une sécurité alimentaire renforcée

P6_T4 Amira MISSOURI, Fatima Zohra KAISSAR, Djillali BASSOU, Amina KHALDI, Mohammed LARAKI

Sustainable chitinase production by *Streptomyces mutabilis* Ssg using Agro-industrial substrates and statistical optimisation for Agri-Food innovation

13:00 - 14:30 Lunch Break

🕒 14:30-16:00- Oral Session 2 (Part 2)[Topic 2 : Room 1]


Moderator : Pr. GHOMARI Samia; Pr. LOUCIF Lotfi; Dr. MEHDEB Djamilia

N°	Speaker	Affiliation	Conferance title	Schedule
O1_T2	Dr. BOUKABCHA Maamar	Hassiba Benbouali University of Chlef	Biophysical role of food safety systems in edible oil production: a case study of sunflower (<i>Helianthus annuus</i> L.) oil	14:30–14:40
O2_T2	Dr. BENOUAR Houcine	University Centre of Naama	Restauration de 100% de la germination du blé sous stress salin sévère : le pari gagnant d'un consortium d'actinobactéries sahariennes pour la sécurité alimentaire	14:40–14:50
O3_T2	Pr. AMMAM Abdelkader	University of Saida	Etude de toxicité chronique par les métaux lourds chez les rats Wistar	14:50–15:00
O4_T2	Pr. BENCHIKH Yassine	University of Constantine 1	Developement d'aliments fonctionnels	15:00–15:10
O5_T2	Dr. SADOUD Meryem	University of Chlef	Impact de quelques traitements technologiques sur le contenu phénolique et le pouvoir antioxydant de <i>Cynara scolymus</i> L.	15:10–15:20
O6_T2	Dr. MEDJAHED Ilyas Moubarek	Abou Bakr Belkaid University of Tlemcen	Individual and combined antifungal activities of essential oils of <i>Artemisia herba alba</i> and <i>Ammoides verticillata</i> against the three main pathogenic microorganisms of potato	15:20–15:30
O7_T2	Dr. ZOUAOUI Fatima Saida	Higher School of Agronomy Mostaganem	Estimation de l'exposition alimentaire au benzoate de sodium (E211) et au sorbate de potassium (E202) chez les enfants et les adolescents de la région d'Oran	15:30–15:40
O8_T2	Dr. CHERAIT Asma	Higher School of Agronomy Mostaganem	Surveillance analytique des métaux traces dans le thon en conserve commercialisé en Algérie et conformité aux normes de sécurité alimentaire	15:40–15:50


🕒 14:30-16:00- Oral Session 2 (Part 2)[Topic 3 :Chapiteau]

Moderator : Pr RAMDANE Sidali, Pr KATI Djamel Edine , Dr ELMEZOUED Djamel Eddine

O1_T3	Dr. ARABI Rania	Université Ibn Khaldoun, Tiaret	Profil phénolique, minéral et antioxydant de l'extrait méthanolique de <i>Sinapis arvensis</i> par HPLC et ICP-OES : pour des applications agroalimentaires durables	14:30–14:40
O2_T3	Dr. ALI HAIMOUD Safia	University of Hassiba Benbouali, Chlef	Pre-diagnosis dietary habits, metabolic risk factors, and gallstone composition in patients with biliary lithiasis: a retrospective descriptive study	14:40–14:50
O3_T3	Dr. SADOUD Meryem	University of Chlef	Impact de quelques traitements technologiques sur le contenu phénolique et pouvoir antioxydant de <i>Cynara scolymus L.</i>	14:50–15:00
O4_T3	Dr. METLEF Sarra	Hassiba Ben Bouali of Chlef university	Development and characterization of functional gluten-free foods fortified with ziziphus lotus derivatives	15:00–15:10
O5_T3	Dr. CHEMOURI Somia	Higher School of Agronomy Mostaganem	From Weeds to a Source of Bio-Antioxidants: Valorization of Plant Secondary Metabolites in Citrus Orchards	15:10–15:20
O6_T3	Dr. BERRIGHI Nabila	Higher School of Agronomy Mostaganem	Impact of incorporating lemon essential oil as functional ingredient on nutritional quality, microbiological characteristics and sensory attributes of the formulated mayonnaise	15:20–15:30
O7_T3	Dr. LOUNICI Safia	University of Laghouat	Valorisation de la poudre de pulpe de tomate comme aliment fonctionnel riche en composés bioactifs en technologie alimentaire	15:30–15:40

 **Q&A** : 16:00–16:30

Poster Session (Part 2) [Topic 2 and 3]

 **14:30–16:30**

Moderator: Dr CHRIAT Asma ;Dr. BOURMITA Younes; Dr. BENDAHMANE Leila **P1_T2~P10_T3**

Moderator: Dr. Bouterfa Asma; Dr. Abed Fouzia; Dr. Chadli Aicha; Dr.Ouabel Habib **P11_T3~P30_T3**

POSTER COMMUNICATIONS (28)

P1_T2 HAMAIDI Fatima Zohra, RIGHI Kada, RIGHI Assia Fatiha, BENBAHI Imen, MAISARA Mukhaimar

Profilage chimique des huiles essentielles par GC-MS pour une lutte naturelle contre les nématodes a galles et la sécurité alimentaire

P2_T2 Oumaima Ilham KIDAR, Messaoud BOURAGBA

Parasitic contamination of fresh vegetables and raw salads: public health risks and preventive strategies

P2_T2 Khouloud Chahinez BENZADI, DJEMMALI Badreddine

Évaluation des résidus de pesticides dans la tomate commercialisée à Alger : application d'une approche HACCP pour la sécurité alimentaire et le développement durable

P3_T2 ZELLAL Aicha, Lamara Sid-Ahmed Chawki, Gherram Malika, Bendadeche Faiza, Attab khadidja, Fatmi Linda, Abi-Ayad Sidi Mohammed El-Amine

Agricultural wetlands and eutrophication risk: impacts on irrigation water quality



- P4_T2** **DERAMCHIA Nawel, ALACHAHER Fatima Zohra**
Evaluation of the biological activity of ash obtained from three date stone varieties
- P1_T3** **BOUKABCHA Maamar, Khaled EL MILOUDI**
The biophysical role in Functional foods and bioactive compounds: A Case Study of Sunflower (*Helianthus annuus L.*) Oil
- P2_T3** **ABABOU Moufida, SAIAH Halima**
The effect of a byproduct extract on survival time of mice under hypoxia induced by nitroprusside sodium
- P3_T3** **Sara MAKHLOUF, Malika MEZIANE**
Phytochemical valorization of citrus waste for the development of functional foods enriched with bioactive compounds
- P4_T3** **MADANI Zohra, SI TAIBE Chahra**
L'effet de la supplémentation de microalgue verte sur la concentration du glucose plasmatique et la fonction hépatique chez des rats Wistar.
- P5_T3** **Nassima FEKHAR, Bousouar NACEUR, Mehdi NADJAT, Omar DAHAN, Somia BELAGUID, Khadra BENMOULOUD**
Influence of milk origin on *Staphylococcus aureus* biofilm development on stainless steel: implications for dairy food safety
- P6_T3** **HATTAL Razika, RIGHI Assia, RIGHI Kada**
Valorisation des composés bioactifs du cumin pour le contrôle durable des insectes des stocks alimentaires
- P7_T3** **OUDIR Malha, AIT AHMED Lamara Yousra, BENMOUHOUB Meriem**
Techno-functional and biological potential of young cactus cladodes powder as a natural hydrocolloid: an integrated approach for functional food formulation
- P8_T3** **Kerzabi Rachida, LOUNICI Safia, Kasmi Houria, Boublenza Ibtissem, Lafri Imène, Ziouani Khawla, Belhacini Fatima, Ghezal Hassiba, Bekkouche Assia**
Intégration de la poudre de betterave rouge dans les aliments fonctionnels : apport en composés bioactifs et bénéfiques nutritionnels.
- P9_T3** **ZIDANE Soumia, YESLI Abdenour, LATRECHE Sabrina, BELAID Sarah**
Comparative characterization of selected bioactive compounds in carob pulps from eight Algerian regions
- P10_T3** **SADLI Houssam Eddine Mustapha, BELMOKHTHAR Zoubir, BOUDOU Farouk, SEBAA Sihem Hanane**
Le profile chimique de L'huile essentiel et capacité antiradicalaire de *T. pallezens* de Noé de Sidi Bel Abés
- P11_T3** **BERRIGHI Nabila, DERGAOUI Ghuita Hafsa, BELHACENE Razane**
Variation of the diet's fatty acids profile, bioactive compounds characteristics and bodyweight gains level from broiler fed on dried brewers spent grain
- P12_T3** **BEGDADI Fedwa, DRICHE El-Hadj**
Valorisation des molécules bioactives issues d'actinomycètes saharien : Production, Caractérisation et Potentiel de lutte contre les phytopathogènes
- P13_T3** **OTSMANE Mustapha Walid, LOUALA Sabrina, BENHAMOU Hichem, BENAHMED Boukhari, DAIDJ Nabila**
Développement d'un biomatériau thérapeutique à partir de moules méditerranéennes : composition nutritionnelle et activités biologiques
- P14_T3** **LEBTAHI Neila, BENTAALLAH Mohammed El Amine, BRAHMI Mostapha, BOUHENNA Mustapha Mounir, HAMITOUCHE Adhya-Eddine**
La spiruline : un super-aliment aux multiples bénéfices nutritionnels et fonctionnels
- P15_T3** **HAMIDI Khadidja, BOUALGA Ahmed**
Peptides bioactifs issus de l'hydrolyse enzymatique : préparation et activités biologiques
- P16_T3** **Amel DAHDOUH, Ali AKSAS, Farouk REZGUI, Djamel Edine KATI**
Microencapsulation of Broccoli (*Brassica oleracea var. italica*) peroxidases in PLA polymer
- P17_T3** **BENHADDA Hanane, GHANEMI Fatima Zahra, RAHMOUN Asmaa, MAMOUN Chaima, BENARIBA Kaddour, BELARBI Meriem**
Effet du kéfir de lait de chèvre enrichi en cerise sur les paramètres anthropométriques et évaluation de sa


The official address of the Higher School of Agronomy of Mostaganem is: Kharrouba Campus, Mostaganem 27000, Algeria


- P18_T3 Ali AKSAS, Amel DAHDOUH, Farouk REZGUI, Djamel Edine KATI**
Optimisation par méthodologie de surface de réponse des microencapsules de peroxydases d'extrait du navet (*Brassica rapa. L*) dans le polymère PLA par double émulsion
- P19_T3 BENOUNISSA Kada, GHOMRI Amina, KHEBOUCHE Djamila, LAFRI Imene**
Valorization of Algerian medicinal plants as a source of bioactive compounds with antiviral potential
- P20_T3 Hanene BENKHELIFA, BENOUSSAID Nacera**
Les Pseudomonas spp. fluorescents comme source de composés bioactifs pour la lutte contre le Fusarium oxysporum du tomate : vers une production et conservation saines
- P21_T3 KRAIFI Norelhouda, BOKHARI Hassiba, TAZI Lamia Abir, BOUHAFSOUN Aicha, DJABEUR Abderezzak**
Valorisation des polysaccharides pariétaux de *Ricinus communis* en ingrédients fonctionnels et composés bioactifs
- P22_T3 LAFRI Imène , LOUNICI Safia, KERZABI Rachida, KHERBOUCHE Djamila, GHOMRI Sara et BENSEHAILA Sarra**
Étude comparative de la valeur nutritionnelle de la spiruline algérienne et tunisienne : potentiel comme aliment fonctionnel et bioactif
- P23_T3 HOUARI Fatima Zohra, GAOUAR Naila, MECHAALA Sara, BOUBLENZIA Ibtissem, MEFLAH Houria, HOUARI Hakima, YAHIA khelaf**
Effect of bioactive compounds from *Ocimum basilicum* extracts on the nutritional and physicochemical quality of postharvest tomatoes
- P24_T3 BENSAADI Nawel, OUEBEL Habib, HELLAL Mohamed, BOUCHENDI Djamila**
Évaluation de l'activité antioxydante de *Bunium pachypodium* P.W. Ball: valorisation d'une plante traditionnelle dans le développement durable agroalimentaire
- P25_T3 BENCHEGRA Khadidja, GHERRAM Malika , SEDDIKIOUI Leila , BENSANHLA TALET Lotfi , Sid Ahmed Chawki LAMARA & Sidi Mohammed El Amine ABI-AYAD**
Développement d'un aliment piscicole durable à partir d'Azolla : Stratégies de formulation and Impact sur la nutrition et la croissance
- P26_T3 Akriche Soundes, AIDOUDI Hafiza, LARIBI Hadjer**
HACCP Implementation in Agri-Food SMEs of Northwestern Algeria
- P27_T3 Dr Hantour Razika, Ghomari Samia, Benabdesslem Yasmina**
Étude des composés phénoliques et de l'activité antioxydante d'une plante alimentaire de la famille des Malvacées
- P28_T3 Radia atik, AKRETCH Soraya, Trachi Mahmoud, Bousbia Nabil, KERBOUCHE Lamia, CHERGUI Dallal, ALIOUA Rym, KOUDIL Nabil .**
chitosan-based biofilm as natural biopolymer packaging in the agri-food industry
- P29_T3 Dr GHERRAM Malika , BENLALEDJ Amel, NEGGAZ Samir, BENCHEGRA Khadidja, ATTAB Khadidja, BENZIDANE Dehiba, ZELLAL Aicha , ABI AYAD Sidi mohammed El Amine**
Valorization of Organic Waste into Biofertilizers: Impact on the Growth of Tomato (*Solanum lycopersicum*)
- P30_T3 KHIAR Zahra Nour el Houda , BENAICHA Amira, GHARZOULI CHaima**
Organic Tomato Sauce: Technological and Quality Aspects

Distribution of certificates of Appreciation and Symbolics Gifts

 16:30–17:00

Closing Ceremony

 17:00

 ~~18:00–18:30~~ - Coffee Break & Networking (Official Photos)