



African Food Tradition rEvisited by Research

FP7 no.245025

Start date of project: **01/09/2010**

Duration: **51 months**

Deliverable number: 7.6.2

Title of deliverable: Conference report

Deliverable type (Report, Prototype, Demonstration, Other): Report

Dissemination level (PU, PP, RE, CO)*: PU

Contractual date of delivery: November 2014

Actual date of delivery: January 2015

Work-package contributing to the deliverable: WP7

Organisation name of lead contractor for this deliverable: CIRAD

Authors: Mathilde BOUCHER, Juliette DEVILLERS, Mady CISSE

This document has been sent to:

The coordinator by WP Leader	Date: December 2014
To the Commission by the Coordinator	Date: January 2015

* PU: Public; PP: Restricted to other programme participants (including the Commission Services); RE: Restricted to a group specified by the consortium (including the Commission Services); CO: Confidential, only for members of the consortium (including the Commission Services)



African food tradition revisited by research

*Project coordinator : Cirad
www.after-fp7.eu*

African Food Tradition rEvisited by Research



REPORT ON THE AFTER Congress Dakar - Senegal, 11 and 12 November 2014

Congress organised by ESP-UCAD, CIRAD and AAFEX



This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement no. 245-025



Abstract

The objective of this deliverable is to report the events relating to the AFTER Congress 1: the prior organisation, the events of the Congress itself and the subsequent spin-offs and results. The proceedings of the AFTER Congress 1, shared with all the Congress participants, are drawn from this report.

The AFTER Congress 1, the first congress organised on the theme of promoting traditional African foods, is a major event in the research results dissemination phase of the European AFTER project (African Food rEvisited by Research). This event, co-organised by CIRAD (Agricultural Research Centre for International Development, France), ESP (Higher Polytechnic School, Senegal) and AAFEX (African association for agricultural exports) was held on 11 and 12 November 2014 in the Ngor Diarama hotel in Dakar, Senegal. The Congress had the theme of “Promoting traditional African foods: innovations, quality and market access”, and was divided into four communications sessions: “Enhancing traditional processes for improved food security and safety”, “New forms of traditional foods and innovative technologies”, “Sensorial quality of foodstuffs and consumer appreciation” and “Intellectual property and market access for new products”. The Congress Scientific Committee, after defining the theme and sessions, undertook to launch a call for communications, thereafter selecting 21 abstracts from all those submitted, which were then presented in oral form. The other abstracts were presented in the form of scientific posters. The Congress Organisation Committee handled the entire organisation phase of the Congress, and in particular communication about the event. The Congress proceeded as per the schedule (Appendix) planned by the Organisation Committee, with an introductory conference at the beginning of each session, followed by presentations and a question/answer session. In parallel with the presentations by the researchers, 25 agribusiness companies selected for the event had the opportunity to present their food products to the participants. The Congress hosted more than a hundred participants across the two days. The event had an international scope, with more than 10 countries represented in the oral communications, while in total 21 traditional African products were studied, and their research results shared.

Table of contents

Abstract	3
Introduction	6
1. Congress organisation	8
1.1 Scientific Committee	8
1.2 Organisation Committee	9
1.3 Communication & distribution of information	10
2. Congress proceedings	12
2.1 Official opening and introductory conference	12
Speech by Ousmane Niebe Diop, ESP General Secretary representing the Director of ESP	12
Speech by Denis Depommier, Regional Director of CIRAD	13
Speech by Oumar Sock, representing the Minister of Higher Education and Research ..	15
Speech by Bhen Touguebaye, representing the Rector of UCAD	16
Speech by Mamadou Amadou Seck, representing the Minister for Industry and Mining	17
Introductory conference led by Dominique Pallet and Mady Cisse.....	18
2.2 Enhancing traditional processes for improved food security and safety (session 1)	19
Introduction - Joseph Hounhouigan (UAC, Benin) and Thierry Goli (CIRAD, France). 19	
Presentation abstracts	20
Items of discussion reported (session 1)	28
2.3 Intellectual property and market access for new products (session 4)	28
Introduction – Ben Bennett (NRI, United Kingdom) and Diégane Diouf (ESP, Senegal)	28
Presentation abstracts	29
2.4 New forms of traditional foods and innovative technologies (session2)	33
Introduction – A.T GUIRO (Siné-Saloum University, Senegal)	33
Presentation abstracts	34
Items of discussion reported (session 2)	40
2.5 Sensorial quality of foodstuffs and consumer appreciation (session 3)	40
Introduction – Manuela PINTADO (ESB, Portugal) & Noël AKISSOE (UAC, Benin). 40	
Presentation abstracts	41
Items of discussion reported (session 3)	46
2.6 Closing speech	46
3. Review & prospects	47
3.1 The Congress in figures	47
3.2 Prospects for a second AFTER Congress	47
Appendix 1 : Members of the Scientific Committee (SC)	48
Appendix 2 : Report of the 1st meeting of the SC	49
Appendix 3 : Report of the 2nd meeting of the SC	52
Appendix 4 : Report of the 3rd meeting of the SC	55

Appendix 5 : Program of the AFTER Congress.....	58
Appendix 6 : Members of the Organisation Committee (OC)	63
Appendix 7 : Report of the 1st meeting of the OC	64
Appendix 8 : Report of the 2nd meeting of the OC	67
Appendix 9 : Budget of the AFTER Congress.....	69
Appendix 10 : Communication via the website of the Congress.....	70
Appendix 11 : Call for papers AFTER Congress.....	71
Appendix 12 : Invitation for the press conference	72
Appendix 13 : Press release (Conference of october of the 16th 2014)	73
Appendix 14 : Concept note of the Congress	75
Appendix 15 : Invitation for the Congress.....	78
Appendix 16 : Contact of the participants and exhibitors	79

Introduction

Context

The European AFTER project (African Food rEvisited by Research) is a research project aimed at promoting traditional African foods. Under this project, 10 traditional foods were selected, and have undergone research (characterisation of traditional manufacturing processes, process enhancement, technological innovations, market access, sensorial characterisation, etc.) contributing to improving the competitiveness of these products.

The 1st Congress on traditional African foods was organised in the context of the research results dissemination and exploitation phase of the AFTER project. This congress set out to present the research results and convey them to the various agribusiness players, and particularly local processors. Establishing links between research and business is an essential step in the AFTER project. The AFTER Congress 1 was intended to be an opportunity to share all the research and development results obtained during the project, with the aim of promoting and harnessing traditional African foods. The players brought together in this way had the opportunity to swap ideas and further their deliberations within an international dynamic.

This congress was held on 11 and 12 November in Dakar under the high patronage of the Prime Minister of Senegal, under the aegis of the Ministry for Higher Education and Scientific Research, the Ministry for Agriculture and Rural Facilities and the Ministry for Industry and Mining. It was co-organised by ESP (Higher Polytechnic School, Senegal) and CIRAD (Agricultural Research Centre for International Development, France) and AAFEX (African association for agricultural exports). The Congress had the theme of “Promoting traditional African foods: innovations, quality and market access”. The oral communications were grouped into four sessions: “Enhancing traditional processes for improved food security and safety”, “New forms of traditional foods and innovative technologies”, “Sensorial quality of foodstuffs and consumer appreciation” and “Intellectual property and market access for new products”.

Objectives

The main objective of the Congress was to bring together all the agribusiness players to create an international synergy based on promoting traditional African foods.

The Congress set out to offer the opportunity to as many players as possible to **share the recent research and development results** on traditional African food products, harnessing the framework proposed by the European AFTER project.

The Congress also set out to create **an international production synergy**, in order to explore in light of current innovative technologies the ways and means of harnessing traditional African raw materials and foods, with a view to improving their quality and facilitating their market access.

Targeted results

The Congress targeted specific results, namely knowledge sharing, strengthening links between the players and forging an African food security dynamic.

Fostering knowledge sharing

- Dialogue on methods of improving sanitary quality of traditional foods
- Demonstration of new processes: discussion on development opportunities of new products from African raw materials
- Presenting and promoting the “sensorial and consumer test” tool in African companies
- Strengthening links between players

Forging and/or strengthening national and international professional links, to ensure a coherent, collective development dynamic

- Forging the food security dynamic
- **Contributing to a food security dynamic in African countries**

1. Congress organisation

The Scientific Committee was initially formed to formalise the themes addressed by the event, before launching the call for communications and selecting the abstracts. It was then up to the members of the Organisation Committee to implement the Congress in practical terms, in constant liaison with the Scientific Committee in order to achieve the objectives set. The communication efforts relating to the event helped promote the project, and more broadly speaking traditional African products.

1.1 Scientific Committee

The Congress Scientific Committee oversaw the quality of the communications selected for the occasion, in other words the “background” quality. Chaired by Ms. Codou Mar DIOP and then by Mady CISSE from ESP, this committee comprised representatives from international structures from various sectors, such as:

In Senegal

- UCAD-ESP (Cheikh Anta Diop University – Higher Polytechnic School)
- AAFEX (African association for agricultural exports)
- ISRA (Senegalese Agricultural Research Institute)
- CERES LOCUSTOX
- FNRAA (National Fund for Agricultural and Agribusiness Research)
- MESR and MAER (Ministry for Higher Education and Research, Ministry for Agriculture and Rural Facilities)
- ANSTR: National Science and Technology Academy, Senegal

Internationally (AFTER project partners)

- CIRAD
- UAC (Abomey Calavi University), Benin
- NRI (National Resources Institute), United Kingdom
- NRC (National Research Center), Egypt
- CSIR (Council for Scientific and Industrial Research), South Africa
- (FRI) Food Research Institute Council for Scientific and Industrial Research, Ghana
- ESB (Escola Superior de Bitotecnologia da Universidade Catolica Portuguesa), Portugal

The members list of the Scientific Committee (SC) is set out in full in [Appendix 1](#). After validating the Congress themes and formalising the call for communications for distribution, the SC members had to select a limited number of abstracts for presentation in oral form. An initial Congress sequence, proposed by this same SC, helped determine the number of abstracts to select: 23 oral presentations of 15 minutes, scheduled over two days.

Scientific Committee of the AFTER Congress

Date	Main points discussed	Minutes
30 July 2014	Recap of context (AFTER project), distribution of Congress Concept Note, presentation of site dedicated to the Congress, and discussion of terms of submission of abstracts, validation of call for communications	Appendix 2
19 August 2014	Distribution of call for communications and reminders, allocation of tasks for selection of abstracts and choice of reviewers, initial sequencing of Congress, Organisation Committee formed	Appendix 3
17 October 2014	Selection of communications for each session, provisional programme drawn up (Appendix 5), proposals for moderator and reporter roles	Appendix 4

With at least two reviewers per session, the abstracts were selected under the criteria below, in order of priority:

- its average mark out of 16, obtained based on evaluation under 4 criteria, each marked out of 4: relevance to session theme, relevance of research and results, originality of work and methodology proposed.
- final opinion issued by each reviewer: definite oral, possible oral, definite poster, possible poster or rejected.
- balance of products dealt with in each session, to avoid redundancies
- AFTER/ non-AFTER balance of abstracts
- geographic representativeness of authors.

Certain abstracts were put on a waiting list and their authors were contacted if those initially selected were ultimately unable to present them at the Congress. Authors of abstracts not selected for oral presentation were invited to present their work in poster form (except for abstracts which had been “rejected”).

1.2 Organisation Committee

The Organisation Committee was responsible for handling the practical organisation of the Congress (management of registrations and induction of participants, communication and logistical actions). Chaired by the Director of ESP (Higher Polytechnic School), Mr. Mamadou ADJ, it comprised representatives of ESP-UCAD, CIRAD, AAFEX, FPA (Permanent Agribusiness Forum), POPAS (Platform for Agribusiness Professional Organisations, Senegal), ISRA and SCR. The members list of the Organisation Committee (OC) is set out in full in Appendix 6.

AFTER Congress Organisation Committee meetings

Date	Main points discussed	Minutes
18 September 2014	Recap of context and presentation of Congress objectives, review of registrations and abstract submissions (in conjunction with SC), budget, organisation of activities and allocation of tasks	Appendix 7

23 October 2014	Dialogue about the Congress programme, management of hostesses, promotion of local products and companies (organisation of tasting, exhibition and hampers), latest communication supports	Appendix 8
--------------------	--	---------------

After looking into various venue possibilities in Dakar and comparing the offers, it was decided to organise the event at Hotel Ngor Diarama, so that participants could be accommodated on-site (“residential congress” format).

The registration fee was evaluated so as to cover the organisation costs, in addition to the €13,000 budget specified under the AFTER project (details of Congress budget set out in Appendix 9). The site created for the occasion (see §Communication) facilitated registration management, and participants were offered several payment options: online payment on the Congress site, bank payment, or by cheque or cash (payable to the Regional Directorate of CIRAD). A signed certificate of participation with the “AFTER Congress” stamp was issued in-situ to those who so requested.

With a view to widely promoting traditional African foods, tastings of local products were offered by POPAS. No fewer than twenty companies or processor consortia from the agribusiness sector (POPAS network and AAFEX mobilised by Ms. GUEYE and Ms. BERETE) were invited to exhibit their products throughout the Congress.



Each participant, upon receiving their badge, was also given a traditional fabric bag featuring the Congress logo, containing: the Congress catalogue, a note pad (supplied by the hotel) and an AFTER pen, but also 3 to 4 selected traditional African foods (e.g.: bissap powder, fonio, baobab juice, mango jam, etc.). The badge format was chosen so as to be able to print the Congress programme on the back.



Various communication tools were developed or supplied to promote the Congress and aid its running.

1.3 Communication & distribution of information

AAFEX was responsible for creating the website dedicated to the event, in French (www.congresafter.com) and English versions (www.aftercongress.com). The site was gradually updated to enable everyone to access information about the Congress: venue, programme, deadlines and terms of registration (Appendix 10).

In view of the short organisation times, the call for communications (Appendix 11) was quickly launched by the Scientific Committee in order to ensure wide participation, both nationally and internationally. The information was distributed:

- on the FINNOV¹ and Médiaterre² platforms (6/08/2014)
- to the FINNOVAR 2014 participants, International Forum on Promotion of Innovations and Partnerships in the Agribusiness and Agro-resources sector, Dakar (8/08/2014)
- to members of the “Traditional Food International 2012” distribution list (18/08/2014)

¹ <http://www.francophonieinnovation.org/articles/>

² <http://www.mediaterre.org/actu.20140806145014.9.html>

- on the AFTER project site³ and CIRAD West Africa Coast region site⁴ (09/2014)
All the partners were also invited to distribute the information via their own professional networks.

Omar BOUGALEB, head of the company Massomai Multiservices (2MS) and in charge of communication under the AFTER Congress, edited the main communication media used during the Congress, namely 2 Congress presentation and programme posters (English/French), 2 banners and 2 kakemonos or roll-ups for presentation of the AFTER project. The Congress catalogues were printed by the Science and Technology Faculty Association.

A press conference was organised on 16 October 2014, World Food Day, at ESP-UCAD. Omar BOUGALEB officially invited 30 journalists, who were issued with the press pack (letter in Appendix 12). The press release (Appendix 13) was accompanied by the AFTER project brochure, the Congress concept note (Appendix 14) and visual identity elements of the Congress (logo and colour codes).



Press conference proceedings

Moderator: Pape NDIAYE

15.00: Journalists welcomed

15.30: Start

15.30-15.40: Introductory note by Mr. Pape NDIAYE, Director of studies at ESP

15.40-15.50: Address by Mr. Frédéric FEDER, CIRAD representative

15.50-16.00: Address by Mr. Babacar NDIR, AAFEX representative

16.00-16.10: Presentation of AFTER congress by Mady CISSE, Chairman of the AFTER SC

16.10-16.40: Question/answer session

10 journalists were officially invited to the Congress inauguration (letter in Appendix 15). We can point to the presence of numerous press entities, in particular:

- for TV: RTS, African Television News (ATN) for TV5 monde, TFM, Mourchid, RDV
- for radio: Radio Sénégal International (RSI), SUD Info, Radio Commune de Dakar, RFM, RFI, the French version of Deutsche Welle, Railbi FM, AFIA FM, OXYJEUNE, FM Sénégal
- for the written press: Le Soleil, Le Quotidien, Siweul Quotidien, Direct Info, Le Pays, Walf Quotidien, REWMI Quotidien, Le Témoin
- for on-line press: BW Rondelle Plus, A 85, Reporter info 24, AFRICOM, SUNUNews, Echo Sénégal.

³ <http://www.after-fp7.eu/actualites/congres-after>

⁴ http://afrique-ouest-cotiere.cirad.fr/actualites/valorisation_des_aliments_traditionnels_africains_congres_11_2014_dakar

2. Congress proceedings

2.1 Official opening and introductory conference



Photo opposite: Congress Presidium, with from left to right: Ousmane Niebe Diop (ESP General Secretary, representing the Director of ESP), Denis Depommier (RD of CIRAD), Dominique Pallet (AFTER project coordinator, CIRAD), Oumar SOCK (representing the Minister for Higher Education and Research, Director of Higher Education and Research), Bhen Toguebaye (representing the Rector of UCAD, Director of Training, Research and Innovation at UCAD), Mady Cisse (Chairman of the Congress SC, ESP-UCAD), Mamadou Amadou Seck (representing the Minister for Industry and Mining, General Director of the Institute of Food Technology). ©AFTER Congress

Speech by Ousmane Niebe Diop, ESP General Secretary representing the Director of ESP

Distinguished members of the Congress:

General Director of Higher Education representing the Minister of Higher Education and Research,

Director of Training, Research and Innovation of UCAD, representing the Rector,

GD of ITA, representing the Minister for Industry and Mining,

Regional Director of CIRAD,

Director of the National Centre for Forest Resources, representing the General Director of ISRA,

General Coordinator of the AFTER project,

Chairman of the AFTER project Scientific Committee,

AFTER project researchers,

And attending students,

The higher polytechnic school of Cheikh Anta Diop University, Dakar (ESP-UCAD) is pleased to bid you welcome to Senegal, the land of Teranga. We are particularly proud to be celebrating this year the 50th anniversary of ESP. For the past 50 years, ESP has trained more than 17,000 graduates in fields as varied as management, civil engineering, electrical engineering, mechanical engineering, computer engineering, and chemical engineering, as well as in the agribusiness trades. The agribusiness graduates now provide the bulk of the skills base of the agribusiness industry in Senegal, as well as across the sub-region and beyond. These skills were built on solid basic training, but above all based on practical teaching and quality research and assessment laboratories.

Indeed, ESP has 11 research laboratories, 3 of which are dedicated to the fields of agribusiness. This working environment, in synergy with strong human resources, means that ESP enjoys strong expertise and renowned experience on a national, regional and international scale in agribusiness sciences and associated disciplines.

Ladies and gentlemen, in a context of intensifying international trade, strengthening standards and evolving consumer requirements, traditional African foods must keep pace with the changes in the agribusiness sector and contribute to the food security of the populations of Africa.

In view of this context, and as part of the festivities for its 50th anniversary, **ESP-UCAD** (the Higher Polytechnic School of Cheikh Anta Diop University, Dakar) and **CIRAD** (Agricultural Research Centre for International Development, France), which have teamed up under the **AFTER project** (African Food Tradition rEvisited by Research) are pleased to be organising the 1st African Congress on traditional foods, on the theme “*Promoting traditional African foods: innovations, quality and market access*”.

This major event, under the high Patronage of the Prime Minister of Senegal and with the attendance of our overseeing minister, the Minister for Higher Education and Scientific Research (whom we would like to thank for chairing this ceremony, in spite of his very busy schedule), features the contribution of national and international institutions, including **AAFEX** (African association for agricultural exports), **ITA** (Food Technology Institute) and **ISRA** (Senegalese Institute for Agricultural Research) for Senegal; **UAC** (Abomey Calavi University) for Benin; **ENSAI** (National Higher School for Agro-Industrial Sciences) for Cameroon; **FAAU** (University of Alexandria Agriculture Faculty) and **NRC** (National Research Center) for Egypt; **FRI** (Food Research Institute) for Ghana; **UT** (University of Antananarivo) for Madagascar; **CSIR** (Council for Scientific and Industrial Research) for South Africa; **ESB** (Escola Superior de Biotecnologia) for Portugal; **SPES** (Spread European Safety) for Italy; **NRI** (National Research Institute) for the United Kingdom; and **INRA** (National Institute for Agronomic Research) and **ACTIA** (French network of agribusiness technical institutes) for France.

Hence there are large stakes in play; the AFTER Congress is working in synergy with the concerns of African governments in general, and is directly in line with the “Sénégal Emergent” Plan, which assigns a major role to agriculture. Our agriculture will need to feed a steeply growing Senegalese population, while considerably reducing our heavy dependence on imported food products. Therefore we are counting on everyone’s contribution to make this first congress on traditional African foods a complete success.

On behalf of the ESP, I can tell you that we are at your disposal to establish the best possible working and accommodation conditions. I wish you fruitful dialogue at this congress, in terms of improving the promotion of traditional African foods. Thank you kindly for your attention.

Speech by Denis Depommier, Regional Director of CIRAD

In order to improve the diet of 1.2 billion inhabitants, and double that by 2050, Sub-Saharan Africa needs sustained growth of its agricultural production. This can only be achieved through sustainable modernisation of its agriculture, based on: i/ integration of family smallholdings into value-generating and socially fair industries, meeting the needs of the domestic and sub-regional markets as a priority, and ii/ sustainable, agro-ecological management of natural resources - especially land and water.

With a view to this, we must recognise that food security in Sub-Saharan Africa must come about just as much through modernisation of the agribusiness SMEs as through modernisation of family smallholdings. According to an analysis by AFD (2013) [French development agency], one third of the 940 billion dollars of investment required by 2050 should be directed at processing, storage and the cold chain.

The food security dynamic will to a large extent involve the food supply to the cities, in its multiple forms of organisation and procurement, particularly in nutritional and sanitary terms, to meet the needs of sustained, high-quality urban development. In this framework, development of the associated industries is a prime strategic priority for African countries; this development should also significantly contribute to creating numerous jobs, but also to

strengthening, if not reviewing, the link between city and countryside, and lead to better recognition of the primary production function by crop and livestock farmers, and other producers.

So investment must be made both in agricultural production and processing industries, investment which is still largely lacking in this agribusiness sector. At the same time, the environment of this investment must of course be consolidated by appropriate public policies (professionalisation of trades, modernisation of companies which are mostly SMEs, or even highly artisanal, better access to financial services, better management of outlets, reducing the volatility of agricultural prices, etc.).

In Senegal, as in other West and Central African countries, while agribusiness occupies a recognised place in accelerating growth due to certain agricultural potentialities of the country and actual capacities in terms of diversification of processed products of agricultural, fish and animal origin, it must be recognised that the lack of promotion and harnessing of these products remains a major constraint to the development of this sector.

That is why the success of the After Congress, derived from the After project, aimed at promoting traditional local products, is in this respect fairly pioneering and certainly innovative and of immense importance for the countries in question and the partner institutions – and associated players – which for four years have worked with their Northern partners, to promote traditional foods, in this case African, through: improving these products and the associated processes, generation and sharing of knowledge on agribusiness technologies, but also creating and developing products or technologies of interest for European or African agribusiness companies. This link with enterprise is of course fundamental, given what we have recapped above. And it is through this link and these partnerships and interactions between research, education/training (including here at ESP) and development/enterprise (including AAFEX) that the AFTER project has, in Senegal, shown the greatest innovation – hence not solely in technological terms.

I would like to underline this point, since the AFTER project has made a great contribution to fuelling debate between the various R&D players, in the field of agro-resources and agribusiness, particularly in recent years based on several initiatives: an agribusiness technology platform – under study - and for the past year, an innovation network in agribusiness and agro-resources “Finnovar”. This is the Senegalese version of a French speaking innovation network, Finnov, and forms a very broad association of all the players in the sector. This network could naturally contribute to promoting cooperation and implementing the proposals arising from AFTER, i.e. the after-AFTER phase.

For its part, Cirad, on the strength of its strong expertise in crop science and agribusiness, and of its project culture, and whose core business is to generate knowledge, but also partnerships and contribute to skills building to support agricultural and rural development of Southern countries and sustainable food systems, is fully intent on extending and strengthening this cooperation through new, ambitious projects, and networks from regional to international scale bringing together research and education players (see also the partnership systems set up), development players, and private sector players, not to mention producers, processors and consumers. All this to enable all the complementarities and synergies necessary for the development of operational and sustainable agribusiness value chains. Your crucial participation, be it scientific, technical or institutional, in this AFTER Congress is a first demonstration of commitment to this end. Thank you for taking this step.

Finally, I would like to extend my very sincere thanks to the team (ESP-UCAD, AAFEX, CIRAD, etc.) which has worked so hard on the preparations for this congress, in organising it and formulating a relevant content. I hope you have an excellent and productive time at this congress, with plenty of interaction. Thank you kindly for your attention.

Speech by Oumar Sock, representing the Minister of Higher Education and Research

Distinguished members of the Congress:

Director of Training, Research and Innovation of UCAD, representing the Rector

Director of ESP

GD of ITA, representing the Minister for Industry and Mining

Regional Director of CIRAD

Director of the National Centre for Forest Resources, representing the General Director of ISRA

General Coordinator of the AFTER project

AFTER project researchers

Company heads

Distinguished guests and attending students,

Ladies and Gentlemen,

On behalf of the Government of Senegal, I would like to thank the organisers for choosing our country to organise the first Congress of the AFTER project on traditional African foods. We wish you all an enjoyable stay in the land of Teranga.

As set out in your agenda, this event will be an opportunity for the participants to share all the research and development results obtained for the promotion and harnessing of traditional African food products. Thus the players from a variety of horizons will be able to swap ideas and further their deliberations within an international dynamic. In the long term, the stated objectives consist in promoting the consumption of traditional African products, highlighting the food security and safety policy of Senegal and other African countries, supporting innovation to promote the development of the African economy, and finally supporting and strengthening the national and international network of agribusiness professionals in Africa. In Senegal, we are fortunate to have in ESP a high-performance tool for managing and developing technologies able to satisfy the requirements of agribusiness. This is also an opportunity to congratulate its General Director and the whole teaching staff on the big achievements they have made over the past few decades.

It is thanks to these achievements that several processing facilities for agricultural products, in the broad sense of the term, have come into being, and been able to develop to an African or even international level in some cases. The agribusiness players in attendance will be able to attest to this.

There is a very Senegalese adage which holds that "*A single hand cannot applaud.*" So Africa also has the chance to provide its institutions with the support of a range of high-calibre partners, who are solely concerned with helping it tackle vital problems, including food security of the populations.

This is the case with CIRAD, the Agricultural Research Centre for International Development, but also with its partners under the European AFTER project.

However, we must not gloss over the crucial role to be played by the authorities of the various countries in the agricultural society of tomorrow. To this end, dialogue must be promoted with all the components of the sector: researchers, developers, processors, consumers, etc. In this way we will have a realistic chance of identifying the requirements and seeking out solutions together.

I would like to single out for praise the continuous and unflagging support of our partners such as AAFEX, ISRA, ITA, the European Union, IRD, etc. They can rest assured of our gratitude and our desire to make even further progress in the future.

Dear participants, the authorities are eagerly awaiting the conclusions to emerge from your dialogue. You can be assured that we will take particular interest in them. Once again, I wish you an enjoyable and fruitful stay. Thank you kindly for your attention.

Speech by Bhen Touguebaye, representing the Rector of UCAD

Distinguished members of the Congress:

General Director of Higher Education representing the Minister of Higher Education and Research.

Director of ESP

GD of ITA, representing the Minister for Industry and Mining,
Regional Director of CIRAD,

Director of the National Centre for Forest Resources, representing the General Director of ISRA,

General Coordinator of the AFTER project,

Chairman of the AFTER project Scientific Committee,

AFTER project researchers,

Distinguished guests and attending students,

Ladies and Gentlemen,

It is a great pleasure to address you on behalf of the Rector of Cheikh Anta Diop University, Dakar, as part of this opening ceremony of the 1st Congress of the European AFTER project on traditional foods. I would like to welcome you all, and tell you how pleased we are to be hosting you here in Senegal. It is a particular delight to welcome our colleagues from CIRAD, in view of the excellent relationship between CIRAD & UCAD which has developed over the past few years. Last week we received a visit from an important delegation from CIRAD conducted by its CEO, and in two weeks we will meet again to look into the 2014-2017 scientific project of the scientific interest group "*Pôle Pastoralisme et Zone sèche*" [focused on pastoralism and arid zones], in which we are both involved.

Besides these words of welcome, I would also like to assure you that Cheikh Anta Diop University, Dakar, is not only a place of knowledge acquisition and dissemination, but also an open and welcoming forum for dialogue.

I would like to extend my warmest thanks to the participants and all those who, directly or indirectly, have assisted the Organisation Committee. I would also like to congratulate the organisers for undertaking this congress, as this initiative will help strengthen relationships between researchers, development players and institutions.

Ladies and Gentlemen,

I am pleased to note the high number of participants from Europe and other African countries. The presence of these participants undoubtedly represents a guarantee of the relevance of this congress. It is reassuring to observe that it is in your fields that the most concrete exercise of pooling scientific knowledge beyond our borders is being conducted.

As I examined the programme of your event, it became apparent that the activities to be developed are all equally relevant. You will deal with various subjects relating to traditional African foods. The quality of the participants leads me to believe that the collation of ideas, knowledge and experience will enable the participants at this event to acquire the

tools necessary not only for strengthening scientific and technical partnerships, but also for innovation in the field of production, preservation, processing and marketing of our food products.

I hope that this congress achieves real success, as the quality of the participants indicates it should. Thank you for your generous attention.

Speech by Mamadou Amadou Seck, representing the Minister for Industry and Mining

Distinguished members of the Congress:

General Director of Higher Education representing the Minister of Higher Education and Research,

Director of Training, Research and Innovation of UCAD, representing the Rector,

Director of ESP,

Regional Director of CIRAD,

General Coordinator of the AFTER project,

AFTER project researchers,

Company heads,

Distinguished guests and attending students,

Ladies and gentlemen,

It is of great pleasure and interest for me to be among you to take part in an event of the utmost importance for our country; the 1st Congress of the European AFTER project. But first I would like to greet all the participants. It is a real pleasure to be here all together to contribute to making the most of this important event, which is of utmost interest to the authorities of our countries.

Today in Senegal, like many African countries, the most common issue is what to do to ensure food security of the populations. However, if we refer to the Economic Community of West African States, ECOWAS, we can observe that the agricultural sector, in the broad sense of the term, occupies a very big place in the national economies, in employment, in household income and in the trade balance. Yet above all, and this is the object of our event, agriculture also plays a predominant role in achieving population food security, through self-consumption as a household strategy.

However, the first challenge that this sector must face is to be able to perform its economic function by supplying the raw materials necessary for agribusiness. This is a crucial challenge in enabling our countries to control their food dependence on the rest of the world, and improve, via processing of products and incorporation of added value, the current terms of trade which are currently not in their favour.

Therefore we can only hail the initiative of organising this first Congress of the European AFTER project on traditional African foods, which will enable us to share all the research and development results obtained for the promotion and harnessing of traditional African food products. The players from various horizons will thus have the opportunity to swap ideas and further their deliberations within an international dynamic. No doubt that in the course of the dialogue, the requirements of agribusiness will be better identified, which will represent a high-profile step forward for our department to provide more effective support in this respect.

Ladies and gentlemen, I could not finish without thanking the initiators of this event, including CIRAD, AAFEX and above all the higher polytechnic school of Cheikh Anta Diop University, which I would like to congratulate for the quality of their work in a tough environment. Once again I would like to hail our exemplary partnership with CIRAD and the

other international institutions. My thanks goes out also to all the partner structures of the AFTER project, and to all our friends and brothers participating from neighbouring countries. I wish you all an enjoyable stay. My congratulations to all the players of the agribusiness sector, which I would like to congratulate for their selflessness, their sense of initiative and professionalism. The food security of our countries relies in large part on you. Therefore, as regards Senegal, you can be assured that the authorities take great interest in your activities, and of their desire to continue to support you. Thank you kindly for your attention.

Introductory conference led by Dominique Pallet and Mady Cisse

Dominique Pallet (CIRAD) and Mady Cisse (ESP-UCAD) introduced the Congress with the presentation and review of the AFTER project. In his opening, Mr. Pallet recapped the context and stakes of the AFTER project. In his opening, Mr. Cisse presented the road map, and the project organisation in work packages. He highlighted the balanced partnership between Africa and Europe, before ending by presenting the ten products studied by AFTER. Mr. Pallet then took over, to present some examples of results obtained in the course of the project. Finally, Mr. Cissé presented the distribution of the results, emphasising the distribution strategy of the technical results.

2.2 Enhancing traditional processes for improved food security and safety (session 1)

Text reproduced from the notes of the reporter: Cheikhou KANE, ESP-UCAD, Senegal

Introduction - Joseph Hounhouigan (UAC, Benin) and Thierry Goli (CIRAD, France)

It seems difficult to introduce this session without defining the concepts of food security. The Committee on World Food Security (CFS) states that food security exists when “*all people, at all times, have physical, social and economic access to sufficient safe and nutritious food that meets their dietary needs and food preferences for an active and healthy life.*”

The challenges relating to this food security are the increasing urbanisation observed on the African continent, which is altering modes of consumption, and the overall phenomenon of globalisation. Today we need to satisfy food expectations while incorporating a concept of the exotic: opening up to new tastes, new modes of consumption, but also seeking authenticity for populations far from home. **African agriculture remains the key sector for sustainable development, food security and poverty reduction.** The share of agribusiness and associated industries in GDP is tending to rise as the countries climb from a low revenue level to higher levels. Processing of foodstuffs increases food security by reducing post-harvest losses, extending food shelf life, generating added value on products and improving their sanitary quality, thereby increasing their market access. In all, the combined effects of increasing employment, improving revenue, reducing exclusion and food security which are boosted by a strategy of development of agribusiness and the associated industries, can make an effective contribution to overall poverty reduction in Africa.

Processing today is operating in a tough context. The multiple constraints encountered specifically by the agricultural industries are swamping the activity. In the end, why “enhance”? The objectives arise naturally from the difficulties observed above. Enhancement of the products is part of an innovation process that will recur throughout the works presented at the Congress. We need to understand the processes in their technical, economic, social and environmental dimensions.

The works in general terms deal with modelling and simulation of traditional processes. An approach to reengineer these processes is also being undertaken, in order to better understand the individual operations or groups of individual operations.

The objective of these works is to better understand these processes, which generally involve cereal products, meat products and fish-based products. Hence all the works presented began either with a microbiological and physico-chemical characterisation, and/or with consumer surveys. In some cases, the traditional processes have been reviewed.

Presentation abstracts

Modélisation de la fermentation lactique du gowé, une boisson fermentée à base de sorgho Modeling lactic acid fermentation of gowé, a sorghum-based fermented beverage

Présentateur/Presenter : Christian MESTRES

Le Gowé est une pâte cuite traditionnelle originaire du Bénin préparée à partir de sorgho. Vendue en l'état, elle est ensuite diluée et consommée sous forme d'une boisson sucrée et légèrement acide. La fabrication traditionnelle de Gowé comprend les étapes de maltage, fermentation et cuisson. Un Gowé de bonne qualité organoleptique s'appuie sur une acidification suffisante pendant la fermentation et l'hydrolyse de l'amidon du sorgho par les amylases du malt qui produit des substrats fermentescibles et confère au produit un goût sucré. La cinétique de la fermentation lactique dépend donc des activités amylasiques du malt qui sont inhibées en retour par l'acidification due à la production d'acide lactique. En outre, le Gowé doit présenter une bonne qualité sanitaire qui sera favorisée par une acidification rapide et suffisante du produit. L'objectif de cette étude est de proposer un modèle global couplant microbiologie prévisionnelle et biochimie prédictive, permettant de prédire et d'optimiser la préparation d'un Gowé de haute qualité organoleptique et sanitaire.

Deux souches de lactobacilles (*Lb casei* et *Lb brevis*), connues pour avoir différentes potentialités d'acidification ont été cultivées sur milieu MRS liquide. Une souche pathogène de *Bacillus cereus* a été cultivée sur bouillon nutritif pour tester la résistance à la contamination du gowé et ainsi en assurer la qualité sanitaire. Nous avons modélisé la croissance des souches à pH constant selon un modèle logistique, qui détermine le taux de croissance et la durée de la phase de latence. Deuxièmement, un modèle cardinal a été utilisé pour modéliser l'effet de la température et du pH sur la croissance. La cinétique de mortalité de *B. cereus* en fonction du pH a par ailleurs été modélisée en utilisant une réaction d'ordre 1. Nous avons ensuite déterminé la vitesse de production d'acide lactique, qui croît linéairement avec le taux de croissance des bactéries lactiques, et modélisé l'effet de la teneur en acide lactique sur le pH du milieu. La variation de l'activité α -amylasique avec la température et le pH a été par ailleurs modélisée avec des lois empiriques et la vitesse d'hydrolyse de l'amidon et de production des sucres libres (principalement glucose et maltose) modélisés par une cinétique enzymatique avec inhibition compétitive par les produits de réactions (sucres libres).

Un simulateur de fermentation global a été alors construit. La comparaison des valeurs mesurées et prédites a montré que le modèle donnait une assez bonne prédiction des populations microbiennes présentes (*Lactobacilles* et *B. cereus*), mais aussi de l'acidité et du taux de sucres libres. Cet outil a permis ainsi de proposer des scénarios de fermentation permettant d'optimiser à la fois les qualités organoleptique et sanitaire du gowé. Plusieurs scénarios optimisés peuvent être proposés aux opérateurs économiques, en fonction de leur niveau technologique.

Co-auteurs

Munanga	Bettencourt	Université José Eduardo dos Santos, Huambo, Angola
Mestres	Christian	CIRAD, UMR QualiSud (France)
Loiseau	Gérard	SupAgroMontpellier, UMR QualiSud (France)
Adinsi	Laurent	FSA/UAC (Bénin)
Fliedel	Geneviève	CIRAD, UMR QualiSud (France)
Sacca	Carole	FSA/UAC Bénin
Akissoe	Noël	FSA/UAC Bénin
Kouamé	C.	CIRAD, UMR QualiSud (France)
Grabulos	J.	CIRAD, UMR QualiSud (France)
Matignon-Pons	B.	CIRAD, UMR QualiSud (France)

Détermination expérimentale des isothermes de désorption et de la chaleur isostérique des granulés de la farine de mil

Présentateur/Presenter : PANEL THIERRY BASSENE

Dans le but de contribuer à la valorisation du procédé de séchage et de stockage des granulés de la farine de mil, nous nous sommes intéressés à l'étude des isothermes de désorption des granulés de la farine de mil. Les isothermes de désorption permettent de déterminer la teneur en eau finale à atteindre pour optimiser les conditions de séchage du produit et donnent des informations précieuses sur l'équilibre hygroscopique du produit à sécher. Ces isothermes ont été obtenues expérimentalement par la méthode gravimétrique à différentes température 40°C, 50°C et 60°C. Les résultats expérimentaux ont été modélisés par quatre modèles. Le modèle de GAB est parmi ces modèles le mieux qui reproduit avec un écart inférieur à 10 % les résultats expérimentaux. La chaleur isostérique a été déterminée en utilisant l'équation de Clausius-Clapeyron. L'interaction entre les molécules d'eau et le solide augmente, lorsque la teneur en eau diminue. Ces résultats peuvent être utilisés pour le développement d'un système de séchage approprié aux granulés de la farine de mil.

Mots clé : désorption, chaleur isostérique, modélisation

Co-auteurs

BASSENE	PANEL THIERRY	Laboratoire d'Energétique Appliquée (LEA), ESP-UCAD
SAMBOU	VINCENT	idem
GAYE	Salif	idem
TALLA	André	Laboratoire CNC Lathes, High Tech Center, Ecole Nationale Supérieure Polytechnique de Yaoundé, Cameroun

Lanhouin: du savoir-faire traditionnel à une technologie innovante pour les marchés africains et européens

Lanhouin: from traditional know-how to an improved technology and new products for African and European markets

Présentateur/Presenter: Victor B. ANIHOUVI

Le lanhouin est un produit de poisson fermenté utilisé dans plusieurs pays du Golfe de Guinée comme un condiment exhausteur de goût et d'arôme dans la préparation des mets locaux. Il est fabriqué de manière traditionnelle par une fermentation spontanée. Les divers travaux menés sur ce produit ont permis de caractériser aussi bien le produit que le procédé de fabrication et les contraintes associées, les déterminants du choix des consommateurs et les catégories de consommateurs. Une revue documentaire sur les exigences réglementaires en vigueur aux plans national, sous-régional et international sur les produits de pêche en général et le Lanhouin en particulier a été effectuée avec pour objectif de faire ressortir les obstacles techniques au commerce du Lanhouin. Aussi, une analyse de chaîne de valeur du Lanhouin a été réalisée sur la base des acteurs clés et les procédés de fabrication. Cette analyse a permis de cerner les forces, les faiblesses, les opportunités et les menaces de la filière ainsi que les non conformités qui existent entre le Lanhouin traditionnel et les nouveaux types de Lanhouin destinés aux marchés africains et européens après les actions de réorganisation du procédé traditionnel de fabrication du Lanhouin. Il ressort entre autres des résultats de ces travaux que le Lanhouin pourrait être considéré comme un véhicule potentiel de transmission de maladies alimentaires, et que le choix du consommateur est associé à un type de Lanhouin fabriqué à partir d'une espèce de poisson et d'une variante de technologie donnée. Ainsi, 3 classes de consommateurs de Lanhouin ont été identifiées dont les deux prédominantes sont celles des consommateurs du Lanhouin produit avec le thazard blanc (*Scomberomorus tritor*) à partir de la fermentation semi-aérobie et du Lanhouin produit avec le bar (*Pseudotolithus* sp.) à partir de la fermentation aérobie. Suite à cet état des lieux, le développement de deux nouvelles formes de Lanhouin (filet de Lanhouin et poudre de Lanhouin/Lanhouin cube) a été entrepris par la réorganisation de certaines opérations unitaires du procédé traditionnel et ceci dans le but d'améliorer la qualité sanitaire et favoriser une meilleure conservation du nouveau Lanhouin. Ainsi, certaines étapes critiques telles que les étapes de la maturation enzymatique et de la fermentation ont été réorganisées soit par association d'opérations unitaires, soit par ajout de préservateurs microbiens (souches pures de *Lactobacillus plantarum* et de *Staphylococcus xylosus*) dans le but de contrôler la croissance de la flore microbienne indésirable et la production des amines biogènes. Aussi, le conditionnement sous vide des filets de Lanhouin après traitement avec une solution mixte d'extrait d'ail et de jus de citron a permis de maintenir la qualité initiale des filets au delà de trois mois de conservation en réfrigération et à la température ambiante. De même, le Lanhouin en poudre/cube obtenu par biopréservation a montré une bonne stabilité microbiologique après 3 mois de conservation à la température ambiante.

Mots-clés: Poisson, technologie endogène, réorganisation, poudre de Lanhouin, filet de Lanhouin

Co-auteurs

ANIHOUVI	Victor	Laboratoire de Biochimie Microbienne et Biotechnologie Alimentaire-Département de Nutrition et Sciences, FSA-UAC, Bénin
KINDOSSI	Janvier	Idem
VIEIRA-DALODE	Générose	Idem

AKISSOE	Noël	Idem
HOUNHOUIGAN	Joseph	Idem

Etude du procédé de fumage du machoiron (*Arius heudelotii*) au Sénégal et propositions de voies de réingénierie.

Study of the smoking process of catfish (*Arius heudelotii*) in Senegal and proposed routes of reengineering

Présentateur/Presenter : Nicolas AYEISSOU

Introduction. Le kong est un poisson fumé traditionnel du Sénégal. Il est obtenu par fumage à chaud du machoiron éviscéré sur des fours à foyers directs et ouverts de type chorkor. Ce poisson fumé à la couleur et à la flaveur très typées rentre dans la préparation de plats en sauce très appréciés au Sénégal, dans lesquels il est d'un apport protéique significatif. On retrouve dans toute l'Afrique de l'Ouest côtière des poissons fumés dont le procédé d'élaboration est apparenté à celui du kong. Ce procédé de fumage artisanal fournit des produits finis qui peinent à répondre aux exigences de qualité et d'innocuité des produits alimentaires. L'analyse du procédé et l'amélioration de la qualité du kong entre dans le cadre du projet européen intitulé « African Food Tradition revisited by Research (AFTER) ». **Méthodologie.** Une enquête préalable effectuée dans le cadre d'AFTER a permis d'identifier des besoins d'amélioration de la qualité sanitaire (statut microbiologique et résidus d'hydrocarbures aromatiques polycycliques – HAP.) et du potentiel de conservation des produits. Le présent travail a porté sur l'identification de points critiques au niveau d'ateliers « modernes » et « traditionnels » de Dakar, et sur la proposition d'actions d'amélioration de la qualité par la modification des pratiques actuelles et la proposition d'introduction d'opérations unitaires nouvelles dans le procédé. **Résultats.** Les tests d'itinéraires techniques nouveaux réalisés, en découplant les opérations de cuisson et dépôt de fumée ou en rajoutant des phases de salage ou de macération ont permis de valider les gains qualitatifs attendus et l'impact sur le potentiel de conservation. Il s'agit d'une part, du lavage à l'eau javellisée après l'éviscération ; l'exécution des bonnes pratiques d'hygiène; l'introduction d'une phase de trempage en eau saline et dans des extraits d'ail et de graine de *Moringa oleifera*. D'autre part, la séparation des phases de déshydratation et de fumage et la réduction de leur durée diminuent de façon significative l'accumulation des HAPs, et la teneur en eau. Les résultats de ces travaux ouvrent des perspectives de développement de nouveaux marchés ou pistes de distribution au niveau local mais aussi à l'export. Ces résultats obtenus contribuent à la satisfaction des attentes des consommateurs en matière de plaisir et de sécurité de l'alimentation. Ainsi, la diffusion des résultats de cette étude pourrait contribuer à la mise en place de pratiques durables pour la filière du kong et plus généralement pour les filières de fumage du poisson en Afrique.

Mots-clés : Poisson fumé, *Arius* spp, Réingénierie, Qualité

Co-auteurs

AYEISSOU	Nicolas	Laboratoire de Formation Continue en Industries Alimentaires (LFCIA), ESP-UCAD, Dakar
GOLI	Thierry	UMR Qualisud CIRAD Montpellier France
RICCI	J.	UMR Qualisud CIRAD Montpellier France
QUARTINO	Margaux	UMR Qualisud CIRAD Montpellier France
RIVIER	Michel	UMR Qualisud CIRAD Montpellier France
RAFFRAY	G.	UMR Qualisud CIRAD Montpellier France
BOUCHER	Mathilde	UMR Qualisud CIRAD Montpellier France
CISSE	Mady	Laboratoire de Formation Continue en Industries Alimentaires (LFCIA), ESP-

UCAD, Dakar

**Caractérisation du beurre de *Pentadesma butyracea* :
une source alternative de beurre pour les industries alimentaires et cosmétiques**

Characterization of *Pentadesma butyracea* butter:
An alternative source of butter for food and cosmetic industries

Présentateur/Presenter: Bernolde Paul AYEGRON

Pentadesma butyracea Sabine est une espèce de forêt dense et native de l'Afrique de l'Ouest est retrouvée de Guinée à la République Démocratique du Congo en passant par la Sierra-Leone, la Côte d'Ivoire et le Togo. Au Bénin, elle est rencontrée dans les galeries forestières. Les graines de cette plante sont traditionnellement transformées par les femmes rurales pour en extraire un type de beurre similaire au beurre de karité mais de caractéristiques physique et technologique plus prometteuses. Le beurre de *P. butyracea* a une grande utilité économique, alimentaire, médicale, sociale, culturelle, cosmétique et pharmaceutique. La présente étude a permis de caractériser le beurre de *P. butyracea* aux plans sensoriel et physico-chimique à travers une enquête auprès des utilisateurs et des analyses au laboratoire. De plus nous avons évalué l'influence de la durée de stockage et l'effet variétal sur la qualité du beurre de *P. butyracea*.

Les résultats ont montré que les consommateurs ont préféré plus le beurre de *P. butyracea* que celui à base de karité. Le beurre de *P. butyracea* est préféré pour sa dureté et son odeur agréable. Une différence significative a été observée entre les indices biochimiques des deux types de beurre. Ainsi, la teneur en eau et les indices d'acide, de peroxyde et d'iode du beurre de karité sont respectivement de 2,18%, 5,67 mg KOH/g, 3,78 meqO₂/kg et 42,06 mgI₂/100 g. Pour le beurre de *P. butyracea* ces paramètres sont respectivement de 0,06%, 0,62 67 mg KOH/g, 2,17 meqO₂/kg et 39,15 mgI₂/100 g.

La durée de stockage a affecté les indices d'acide, de peroxyde, d'iode et de saponification. Les indices d'acide et de peroxyde augmentent avec la durée de stockage. Par contre l'indice de saponification diminue. Les valeurs des indices biochimiques obtenues après 12 mois de stockage sont en conformité avec celles recommandées par le Codex Alimentarius.

Au total, les graines de *P. butyracea* sont relativement plus stables lors du stockage. Le beurre de *P. butyracea* est moins acide que celui du karité et s'oxyde très peu. Ce beurre est très apprécié par les consommateurs ; donc possède des propriétés qui pourront être valorisées dans les industries alimentaires et cosmétiques.

Mots clés : *Pentadesma butyracea*, karité, qualité, industrie alimentaire, cosmétique

Co-auteurs

Ayégnon	Bernolde Paul		Faculté des Sciences Agronomiques (FSA), Université d'Abomey-Calavi, 03BP 2819 Jéricho, Cotonou, Bénin.
Kayodé	Adéchola Polycarpe	Pièrre	Faculté des Sciences Agronomiques (FSA), Université d'Abomey-Calavi, 03BP 2819 Jéricho, Cotonou, Bénin.
Hounhouigan	Joseph Djidjoho		Faculté des Sciences Agronomiques (FSA), Université d'Abomey-Calavi, 03BP 2819 Jéricho, Cotonou, Bénin.

Traditional foods, nutrition and health

Aliments traditionnels, nutrition et santé

Présentateur/Presenter Christophe Cotillon

Introduction. One of the main challenges in traditional food production is to identify innovations which are complying with EU safety policies and regulations and guarantee the quality and safety of Traditional Food Products (TFPs), while at the same time meet general consumer demands and specific consumers expectations and attitudes to innovation in TFPs. This is a particular challenging task for small to medium size enterprises which constitute the majority of European traditional food producers and processors.

Results. All the operators involved in the production and distribution of traditional food products (TFP), such as farmers, raw material suppliers, food and feed processors, traders and retailers, must comply with the current EU food safety policies. In addition, traditional food producers and processors have to satisfy the demands and sometimes contradictory expectations of consumers. For example, traditional food consumers demand, products which are completely safe with respect to microbiological hazards but are also minimally processed, free or low in preservative content and of high nutritional and sensory value, products which are produced with minimum or no pesticides, but are also free of pest of disease lesions and mycotoxins, minimisation of antibiotic use in livestock production, but also high animal welfare standards. TFPs are often marketed and readily recognized by consumers for their “regional identity”, their “culinary” and sensory qualities, and as providing nutritional and/or health benefits. There is also recognition of potential environmental benefits of the “low input” focused primary production systems used for many traditional foods. However, recent studies have indicated that many sectors of the traditional food industries have done little to identify and introduce innovations in primary production or processing that can: (i) Increase nutritionally desirable compounds (e.g. antioxidants, vitamins and certain unsaturated fatty acids, bioactive peptides and minerals), (ii) Reduce nutritionally undesirable compounds (e.g. salt, sugar, pesticides, saturated fatty acids), while (iii) Maintaining or improving their sensory qualities.

Consequently, to improve nutritional qualities of traditional foods it seems important to include (i) lower input primary production strategies, which improve the nutritional composition of traditional foods, and (ii) minimum processing strategies, which improve the nutritional composition of processed traditional foods. The improvement of quality characteristics of TFP “in line” with consumer expectations is considered also an essential item to maintain the competitiveness of the TFPs in the future. Actually consumers’ demand regarding food products that have an overall positive effect on human health is increasing. However, this desire has to be balanced with the contradictory demands of consumers such as the one for more ready-to-use traditional food products. An increasing proportion of consumers is in fact willing to pay more for products, which are perceived as providing nutritional and/or health benefits. To satisfy this consumer demand, the application of agronomic and processing technical innovations that allow optimization of nutritional quality has become a major target for the TFP both industry and research. Any intervention aimed at changing nutritional or dietary profiles, especially if addressed through increased TFP consumption, might be based on scientific knowledge on the effect of specific nutrients, nutrient compositions and/or other substances with a physiological effect on chronic disease development. It is therefore important to assess the overall effects of nutritional quality focused TFP innovation on human health indicators in the geographic areas where the TFP consumption is part of the cultural heritage. This might be done before starting production and marketing of “added nutritional value” TFPs.

Conclusions. Innovations in TFP impacting positively on the intrinsic product quality (e.g. improving healthiness and safety) are found to be well accepted by consumers, whereas innovations pertaining to new distribution systems and formats (e.g. vending machines, home delivery) or ready-meals seem to be less accepted and affected the traditional image of the product. Also new combinations of ingredients and diversifications into different shapes and textures are perceived as damaging the traditional character. However, sensory innovations do not necessarily impact on lower product acceptance rates.

References (if any). TRUEFOOD DoW (2006) and publishable final report (2010)

Co-auteurs

COTILLON	Christophe	Association de Coordination Technique pour l’Industrie Agro-alimentaire (ACTIA), Paris, France
----------	------------	--

Items of discussion reported (session 1)

2.3 Intellectual property and market access for new products (session 4)

Text reproduced from the notes of the reporter: Talla SAMB, ASPIT, Senegal

Introduction – Ben Bennett (NRI, United Kingdom) and Diégane Diouf (ESP, Senegal)

This session began with a general introduction to market access, based on the example of the 10 AFTER products, followed by a presentation of patents and their roles in the innovation process.

What are the key stages for the successful launch of a new product? The approach can be boiled down to 8 steps required to obtain a bankable business plan:

1. Ensuring the functionality of the supply chain to prevent risks of stock shortages
2. Having competitive production techniques and technologies, with costs under control
3. Mastering the characteristics and specificities of the product
4. Unique Selling Propositions (USPs): what relevant properties does the product provide?
5. Knowing the market potential and scope
6. Consumer testing of the products designed
7. Checking your ability to trade, after analysis of Intellectual Property Rights (IPRs)
8. Being able to count on consumers/processors and traders, ready to produce, sell and consume the product.

The patent: a strategic instrument in market conquest

A temporary monopoly (20 years) granted by an authority to one or more natural and/or legal person(s) for an **invention**, in exchange for **disclosing** the invention, the patent is a technical and legal document comprising various parts.

Patents are strategic tools: analysis of existing patents makes it possible to acquire a strategic view of the market, determining the technical fields which appear the most promising in the near future. Looking at the number of patent applications in a given sector, or by certain companies, is a way of obtaining information on the trends and strong points of certain technologies. This facilitates identification of partners (inventors, creation of joint ventures).

A patent is also an economic weapon, for defending a market (patent application, licensing, anti-counterfeiting measures, portfolio formation). It is also used to win over a market, and sometimes for the purpose of disinformation of the competition (decoy patents, database trapping), or for a variety of manoeuvres (fencing in, encirclement, buying out competitors, cross-licensing agreements, etc.).

IPRs are an essential part of the cycle of intellectual creation characterised by the creation, protection and exploitation of the invention.

Presentation abstracts

Kishk sa'eedi, intellectual property rights for the Egyptian producers and market access to the EU

Kishk sa'eedi, propriété intellectuelle des producteurs égyptiens et accès aux marchés européens

Présentateur/Presenter : Habiba Hassan-Wassef

A traditional fermented cereal-based food made from whole wheat and buttermilk, Kishk Sa'eedi (KS) of Egypt is a millennial food that is home produced in five Governorates of the south of Egypt. It is little known to Egyptians outside the limits of its production area, and in turn, nearly unheard of outside Egypt. Extensively investigated and researched within the European funded "AFTER" FP7 project (African Food Tradition rEvisited by Research) KS revealed appreciable marketable qualities as a safe food of high nutritive value with a long shelf life, a low cost source of quality proteins, as well as possessing certain health attributes. More importantly, it satisfies the passion (Egyptomania) of many westerners for products of ancient Egyptian origin. The challenge was how to manage the situation where the highly marketable product is also a staple food for the rural communities of the KS producing region where the prevailing poverty and undernutrition was aggravated by the three years of political strife following the 25 January 2011 revolution. The paper explains how a win win situation was reached whereby the AFTER project objective of benefiting the national and European food industry from new food processing technologies derived from African traditional foods is realized without depriving the poor KS producing communities from their lifeline. The weaknesses and gaps in the Egyptian laws and regulations and the absence of a national system for protection of cultural heritage and traditional knowledge are reviewed. The AFTER project results were instrumental in providing substantive support for initiation of measures to strengthen national intellectual property rights protection systems for the bearers of traditional knowledge and to guarantee their fair share of benefits and economic returns.

Coauteurs

Hassan-Wassef	Habiba	National Research Center, Cairo
Ahmed	Zahra S.	National Research Center, Cairo
Awad	Sameh	Faculty of Agriculture, Alexandria University, Alexandria
Bennett	Ben	Natural Resources Institute, University of Greenwich, Kent, UK
Pallet	Dominique	CIRAD, Montpellier

Perspectives de mise en Indication Géographique (IG) : Evaluation du Consentement à Payer (CAP) de deux sous-produits agroalimentaires Huile d'arachide (Agonlinmi) et les galettes (kluiklui) de la région Agonlin du Bénin

Prospects for a Geographical Indication (GI) : Evaluation of willingness to pay (WTP) of two food products; Peanut oil (Agonlinmi) and wafers (kluiklui) of the Agonlin area's of Benin

Présentateur/Presenter: E. VIDELGA

Le concept Indication Géographique (IG) est un outil de développement local. Sur dix mille IG dans le monde jusqu'en 2010 l'Afrique n'avait aucune IG. Cependant l'Afrique possède des produits agroalimentaires qui ont des réputations ou des caractéristiques spécifiques qui ont des liens avec leur origine. C'est le cas de deux sous-produits agroalimentaires d'arachide du Bénin (Agonlinmi et kluiklui) qui subissent des contrefaçons. La présente étude a pour objet d'évaluer le consentement à payer des consommateurs pour ces deux produits. Cette évaluation s'est effectuée sur un échantillon de 150 consommateurs (100 consommateurs d'huile et 50 consommateurs de kluiklui) par choix aléatoire dans la ville de Cotonou et ses environs. L'évaluation a été faite à partir de la méthode des prix hédoniques. Les prix implicites des attributs ont été calculés. Ainsi, les prix observés sur le marché ont été régressés sur les attributs identifiés à l'aide du logiciel stata 12. Les résultats montrent que le modèle de régression a un fort pouvoir explicatif. L'origine géographique fait partie de l'un des attributs les plus importants dans l'appréciation de l'huile d'Agonlin et des galettes. Sur 11 variables, 7 sont significatifs pour l'huile et 3 sur 6 pour les galettes. Les consommateurs consentent à payer des prix pour certains attributs. Les prix des attributs goût et arôme sont les plus élevés pour l'huile et pour les galettes ce sont le goût et le caractère assaisonné. Le potentiel pour une protection en (IG) des produits existe, il faut travailler sur la qualification.

Mot clés : Indications géographiques, Consentement à payer, Prix implicites, attributs, Agonlinmi, Kluiklui d'Agonlin.

Co-auteurs

VIDEGLA	Euloge	Université d'Abomey-Calavi (Benin)
FLOQUET	Anne	Université d'Abomey-Calavi (Benin)
TOSSOU	Sèlidji Hermann	Université d'Abomey-Calavi (Benin)
MONGBO	Roch	Université d'Abomey-Calavi (Benin)

Commercial potential for traditional and specialty food products in Africa

Potentiel commercial des produits alimentaires traditionnels en Afrique

Présentateur /Présenter: Robert Van Otterdijk

The promotion of traditional food products is a subject that so far has not received the attention that it deserves. Many developing countries face the problem of commercialisation of agriculture in a strongly competitive globalized market. The small producers in developing countries don't stand a chance with products that are produced more efficiently and on a larger scale by big producers. Therefore the promotion of traditional or specialty foods or drinks, very specific and unique, could be an opportunity for alternative agricultural and agro-industrial development. Small countries and historical local areas can become renown for a unique quality of unique products. The One-Village-One-Product (OVOP) concept follows the same approach. Traditional and local foods that appeal to people's sense of culture and history are one effective means of exploiting a unique competitive edge which is not based on a price advantage. In addition many traditional foods are of high nutri-tional value, and are worthwhile to be saved from extinction by the massive availability of fast-food. For this study FAO has identified 6 traditional specialty foods in different cultures. These are:

- Chikanda in Zambia – a meat analogue from the chikanda tuber and groundnuts.
- Wonjo in The Gambia - a soft drink form the hibiscus flower.
- Ntoba Mbodi in Congo-Brazzaville – fermented cassava leaves.
- Ogiri in Nigeria – a condiment from fermented pumpkin seeds.
- Palmwine in Ghana – fermented juice from the bark of the oilpalm tree.
- Pito in Ghana – a malted beverage from millet.

These 6 products have been analysed and described in terms of their historic context and current status, the production technology from farm to final product, the value chains that the products are part of, the GMP and HACCP quality systems, and the technical and commercial feasibility for production and marketing by small and medium enterprises. Objective: Exploring the commercial potential for traditional and specialty food products in Africa. Methodology: For each product, a national expert in food technology studies and describes the complete value chain, its actors, processes and markets, and undertakes a feasibility analysis of the commercial production at small and medium enterprise level. Key Results: For each product the conditions and requirements in terms of quality, raw materials, facilities and markets have been defined, as a guidance for commercial production. Impact: The traditional products will regain importance in the national food systems and substitute for imported fast food, thus contributing to enterprise development, income generation, nutrition and food security as well as cultural values.

Co-auteurs

van Otterdijk

Robert

Food and Agriculture Organization - FAO

Comment valoriser les savoirs traditionnels? Le rôle des Indications géographiques

How to valorize traditional knowledge : Role of Geographical Indications.

Présentateur/Presenter : Didier CHABROL

Les pays africains sont riches de produits traditionnels reposant sur des savoir-faire spécifiques. Leur modernisation est une voie pour leur valorisation. Comment les communautés d'origine peuvent-elle en bénéficier ?

(i) Les Indications géographiques sont-elles à même de protéger les savoirs traditionnels ? (ii) S'appliquent-elles à des produits dont les processus de fabrication ont été modernisés ? (iii) Le système IG est-il disponible en Afrique ? (iv) Comment s'assurer que les bénéfices éventuels profiteront d'abord aux communautés d'origine des produits ?

Nous avons étudié les dispositifs réglementaires et institutionnels existant en Afrique et en Europe, mobilisé les résultats des projets SinerGI et Biodivalloc, et analysé les résultats du projet PAMPIG.

(i) L'IG confère le droit exclusif d'utilisation d'une dénomination géographique désignant un produit dont la réputation est liée à une origine géographique (accords ADPIC engageant tous les membres de l'OMC). (ii) Dans l'Union européenne, le système s'applique à de nombreux produits dont les procédés de fabrication ont été modernisés. (iii) L'Afrique de l'Ouest et du Centre dispose d'un système supranational d'enregistrement des IG : l'enregistrement d'une IG par l'OAPI est valide dans les 17 Etats-membres . (iv) L'OAPI a mis en oeuvre en 2010-2014 un projet pilote, PAMPIG , qui a permis l'enregistrement de trois premières IG : le miel blanc d'Oku et le poivre de Penja (Cameroun) et le café Ziama-Macenta (Guinée). Nous en discuterons les effets et les perspectives.

La protection de la dénomination par l'IG peut, dans le cadre d'une stratégie de marketing de l'origine, et si une méthodologie adéquate est mise en oeuvre, contribuer à préserver les intérêts des communautés d'origine.

BRAMLEY, C., BIENABE, E., KIRSTEN, J., Developing geographical indications in the South : The Southern African experience, Dordrecht : Springer [Pays-Bas] , 2013 . - XII-142 p. MARIE-VIVIEN, D., La protection des indications géographiques : France, Europe, Inde, Versailles : Ed. Quae , 2012 . - 240 p. SPINSANTI, G., BELLETTI, G., CHABROL, D., Actual and expected effects of the GI recognition of the Penja Pepper, 2013 . - p. 355-356, In : eProceeding of the XXVth Congress of the European Society for Rural Sociology, Florence, Italy, 29 July - 1 August 2013. - Pisa, Italy : Laboratorio di studi rurali SISMONDI, 2013.

Co-auteurs

Chabrol	Didier	Cirad, UMR Innovation, Montpellier, France
---------	--------	--

2.4 New forms of traditional foods and innovative technologies (session2)

Text reproduced from the notes of the reporter: Pr. D. Rakoto, Madagascar

Introduction – A.T GUIRO (Siné-Saloum University, Senegal)

In a context of rampant demographics, where West Africa will have more than 400 million inhabitants in 2025, and where agricultural production is not growing quickly enough, the situation is becoming alarming. In fact, one in four people is suffering from hunger. Children are the first to suffer: this population category is showing dramatic signs of malnutrition, particularly emaciation due to lack of macro- and micronutrients. The risk factors of chronic diet-related diseases are on the increase (diabetes, hypertension, etc.).

To tackle this situation, Africa must harness the full potential of local products. Too great a proportion of food products are imported. Yet there is a wide range of local resources: legumes, a range of leaf crops, condiment foods, great variety of fruits, etc. To promote local foods, we need to create added value, and therefore innovate: innovating in the manufacturing process, innovating in food uses, and innovating in adapting to consumer tastes. In this respect, the new forms of traditional foods and innovative technologies are a strategy for conquering hunger in Africa. This session will present innovative examples harnessing millet, the mango drying process, a new use of moringa, etc.

Presentation abstracts

Mise au point d'un procédé de production de condiment exhausteur de goût et d'arôme par marinade et biopréservation de poisson

Development of innovating process of production of taste and aroma enhancer condiment by marinating and biopreservation of fish

Présentateur/Presenter:

Janvier M. KINDOSSI

Le Lanhouin, un produit de poisson salé, fermenté et séché obtenu par la fermentation spontanée est souvent utilisé pour assaisonner plusieurs mets locaux. Malgré l'absence d'information sur des cas d'intoxication alimentaire provoquée par le Lanhouin au Bénin, il y a un risque d'intoxication sporadique dû à la production

on de composés toxiques tels que l'histamine au cours de sa production artisanale. Pour améliorer la qualité sanitaire de ce produit, la marinade a été introduite dans le procédé, et ensuite des souches pures de *Lactobacillus plantarum* et *Staphylococcus xylosus* ont été utilisées en association comme des agents biologiques de préservation pour enrichir la microflore naturelle lors des essais de fermentation spontanée, et ceci dans le but de minimiser la formation des amines biogènes, et d'obtenir un produit dont le pH est inférieur ou égal à 5,5. La croissance microbienne, y compris la flore mésophile totale (FMT), les bactéries lactiques (BL), les staphylococci et les entérobactéries, et les paramètres physico-chimiques tels que le pH, l'acidité titrable, l'azote basique volatil total (ABVT) et l'activité de l'eau (*aw*) ont été déterminés par des méthodes d'analyse normalisées au cours de la fermentation et du stockage des produits finis obtenus. Les résultats microbiologiques ont montré que la FMT des échantillons de poisson inoculés a progressivement augmenté de 6,7 Log ufc/g à 8,2 Log ufc/g après 36 h de fermentation alors que les charges microbiennes des BL et des staphylocoques à coagulase négative (SCN) ont évolué respectivement de 6,02 à 8,1 Log ufc/g et 6,1 à 7,3 Log ufc/g après la même durée de fermentation. Les charges microbiennes des Enterobacteriaceae, *Staphylococcus aureus* et *Staphylococcus* à coagulase positive (SCP) étaient inférieures à 1 Log ufc/g. pour tous les échantillons. Le suivi des caractéristiques physico-chimiques a révélé que le pH des échantillons inoculés est resté stable ($5,2 \pm 0,1$) tandis que celui des échantillons non inoculés a évolué de 5,1 à 6,0. En ce qui concerne le Lanhouin en poudre/ bouillon de cube obtenu après inoculation et stockage pendant 90 jours à la température ambiante ($30 \pm 2^\circ\text{C}$), les charges des BL et SCN sont respectivement 6,1 Log ufc/g et 5,6 Log ufc/g, avec un pH 4,7 et une *aw* de 0.5. En outre, le rapport FMT/BL après 90 jours de stockage à $30 \pm 2^\circ\text{C}$ est inférieure à 100, tel que recommandé par la "Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD)". De plus, aucun germe pathogène n'a été détecté, et la charge des levures et moisissures était inférieure à 1 Log ufc/g.

Mots-clés: Poisson, condiment, marinade, biopréservation, fermentation, *Lactobacillus plantarum*, *Staphylococcus xylosus*

Co-auteurs

KINDOSSI	Janvier	Laboratoire de Biochimie Microbienne et Biotechnologie Alimentaire-Département de Nutrition et Sciences FSA-UAC, Bénin
IKO AFE	O. Herbert	idem
ANIHOVI	Victor Bienvenu	idem
VIEIRA-DALODE	Générose	idem
AKISSOE	Noël	idem
HOUNHOUGAN	Djidjoho Joseph	idem

Novel snack inspired from the traditional Egyptian kishk Sa'eedi: Compositional, microbiological and microstructural qualities

Un nouveau snack inspiré du traditionnel Kishk Sa'eedi égyptien: Qualités micro-structurelles, microbiologiques et de composition

Présentateur/Presenter

Zahra S. AHMED

Kishk Sa'eedi (KS) is a homemade fermented wheat-based stable food that has been produced and eaten in Upper Egypt since the time of ancient Egyptians. Despite KS is part of the rich food heritage of Egypt it has, for the first time, been subjected to a full scientific investigation within the framework of the EC funded AFTER Project (African Food Tradition rEvisited by Research). The high nutritional as well as functional quality of the traditional KS, calls for an innovative research to produce second generation KS products that are adapted to the preferences of the modern consumer and to the demands of modernity. The purpose of this study was to prepare a novel cereal-based snack inspired from KS and to investigate the proximate chemical composition (i.e. moisture, protein, ash, acidity, and minerals), and the microbial quality. The microstructure properties of the new product were investigated as well.

The new KS snack was made from a dough containing salt, cumin, mixture of butter milk and full fat milk (inoculated by cutler of *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus gasseri*, *Lactococcus lactis subsp lactis*), and either parboiled whole wheat (PWW) or soaked then parboiled whole wheat (SPWW). After fermentation, the dough was shaped, dried and grounded to a powder. The chemical composition (g/kg on dry matter basis) of the novel KS snack fell within the following ranges: moisture 9.7- 11.2, protein 18.3-21.7%, and ash 7.43-10.63%.

KS snack was good dietary source of fiber and minerals besides being a way for youth to become engaged with their traditions, culture, and health through food. The microstructure analysis of the KS snack was consistent with that reported for relevant snack.

Co-auteurs

AHMED	Zahra	National Research Centre, Cairo, EGYPT
ABOZED	Safaa	National Research Centre, Cairo, EGYPT
AWAD	Sameh	Faculty of Agriculture, Alexandria University, Alexandria, EGYPT
MESTRES	Christian	CIRAD, Montpellier, Cedex, FRANCE
PALLET	Dominique	CIRAD, Montpellier, Cedex, FRANCE

Le gowé: du savoir-faire traditionnel à une technologie innovante pour les marchés africains et européens

Gowé: from the traditional know-how to an innovating technology for Europeans and Africans markets

Présentateur/Presenter :

Générose VIEIRA- DALODE

Le *gowé* est un breuvage traditionnel du Bénin obtenu à partir de la farine de sorgho ou de maïs malté et fermenté. Il est produit à petite échelle et présenté à la vente sous forme d'une pâte cuite, molle, légèrement sucrée emballée dans des feuilles de *Thalia welwichii* ou *Tectona grandis*. La pâte est additionnée, au moment de la consommation, d'eau, de sucre, de lait et des glaçons à volonté. Le maltage et la fermentation, opérations clés du procédé de production confèrent au produit des qualités sanitaires, nutritionnelles et sensorielles variables parce qu'elles ne sont pas maîtrisées. La forme de présentation et la teneur en eau du produit final traditionnel ne permettent pas une conservation de longue durée et la conquête de marchés urbains. La valorisation du *gowé* exige la standardisation du procédé de production accompagné d'une meilleure présentation du produit final. Pour ce faire, le maltage a été optimisé avec le traitement des grains de sorgho par une solution de NaCl, l'optimisation de la durée et de la température de trempage, de la germination et du séchage. L'optimisation de la fermentation a été réalisée par une saccharification contrôlée de la farine maltée et l'utilisation de souches lyophilisées de *Lactobacillus casei* et *Kluveromyces thermotolerans*. Une meilleure présentation du produit final a été développée. Le lavage des grains de sorgho à l'eau salée a réduit la charge de moisissures au cours de la germination de 5,7 log UFC/g à 4,1 log UFC/g. Le maltage suivant les conditions optimales a permis d'augmenter l'activité α -amylasique de 14,8 UC/g à 47 UC/g. La durée totale du maltage a été réduite de 6 jours à 4 jours avec le procédé amélioré. La saccharification du malt a permis d'augmenter la teneur en sucres (maltose, glucose et fructose) de 12,8% à 26,3%. Avec l'enrichissement par les souches de bactérie lactique et levure, la durée de fermentation est réduite de 24 à 12h avec une amélioration de la qualité sanitaire et sensorielle du *gowé* (goût sucré et acide). Les conditions améliorées de maltage, de saccharification et de fermentation permettent de réduire la durée de production de *gowé* de 8 à 5 jours. Une meilleure présentation du produit a été mise au point par le séchage de la pâte fermentée de *gowé* prête à cuire. Le *gowé* amélioré est sous la forme d'une farine séchée mise en sachet ayant une longue durée de conservation. La farine de *gowé* est aisément reconstituable en breuvage répondant à la qualité désirée par les consommateurs.

Mots clés : *Gowé*, sorgho, maltage, fermentation, séchage, farine

Co-auteurs

ADINSI	Laurent	FSA/UAC (Bénin)
VIEIRA-DALODE	Générose	FSA/UAC (Bénin)
AKISSOE	Noël	FSA/UAC (Bénin)
ANIHOVI	Victor	FSA/UAC (Bénin)
HOUNHOUGAN	Joseph	FSA/UAC (Bénin)
MESTRES	Christian	CIRAD (Montpellier, France)

Valorisation des fruits tropicaux africains par les techniques membranaires

Valorization of African tropical fruits by membranes technologies

Présentateur/Presenter:

M. CISSE

En Afrique, les fruits et légumes sont généralement consommés frais. Il en résulte d'énormes pertes essentiellement causées par l'absence de technologies de conservation et de transformation appropriées. Les pertes post-récolte sont alors toujours très importantes et grèvent fortement la rentabilité de la production. Nos travaux de recherche ont pour objectif d'introduire des technologies innovantes mieux appropriées que les technologies classiques, au traitement à petite ou moyenne échelle des jus de fruits tropicaux. Aussi, l'application de ces techniques membranaires, sur le jus de pomme de cajou et sur l'extrait aqueux d'*Hibiscus sabdariffa* a été réalisée avec succès. La pomme de cajou (*Anacardium occidentale*) est une matière première qui n'est pas exploitée en Côte d'Ivoire et au Sénégal alors qu'elle présente un potentiel nutritionnel important. Le traitement du jus de pomme de cajou par microfiltration tangentielle sur des membranes tubulaires en céramique (Membralox IP19-40, Pall Exekia, Bazet, France) de 0,2 μm , de diamètre de pore à une température de 35 °C, réalisé avec un pilote de marque IMECA (Clermont L'Hérault, France) permet de clarifier le produit sans altérer sa teneur en acide ascorbique. La forte rétention des composés phénoliques en diminue l'astringence. La nanofiltration tangentielle et l'osmose inverse ont été ensuite utilisées pour pré-concentrer 2,5 à 3 fois le jus clarifié. Enfin, l'évaporation osmotique a permis de concentrer le jus clarifié environ 6 fois sans en altérer la couleur et en préservant plus de 90 % de l'acide ascorbique. Comparé à des concentrés de référence traités par évaporation sous vide, le concentré obtenu présente un profil aromatique moins altéré. La microfiltration tangentielle sur membrane céramique de diamètre moyen de pores 0,2 μm a permis de produire un extrait de bissap (*Hibiscus sabdariffa*) stérilisé à froid, stable pendant 90 jours à 20 °C. Pour concentrer les anthocyanes du bissap, présents dans l'extrait, l'ultrafiltration sur une membrane de seuil de coupure de 5 kDa peut être utilisée malgré une rétention incomplète (95-97 %). Par contre, la nanofiltration offre une rétention totale des anthocyanes. Le procédé, mis en œuvre dans des conditions semi-industrielles, a permis d'augmenter la teneur en extrait sec soluble (ESS) de 40 à 250 g.kg^{-1} à 35 °C, à une pression transmembranaire comprise entre 20 et 30 bar avec un flux moyen de 15 $\text{kg.h}^{-1}.\text{m}^{-2}$. L'évaporation osmotique, testée sur un pilote équipé d'une membrane en polypropylène de 10 m^2 avec un diamètre moyen de pore de 0,2 μm (MICRODYN NADIR MD, 150 CP 2N/EP) a permis de concentrer l'extrait anthocyanique jusqu'à 620 g d'ESS.kg^{-1} . Cet extrait concentré conserve toutes les qualités physico-chimiques, biochimiques, nutritionnelles et aromatiques de l'extrait initial. Ces applications montrent que les procédés membranaires constituent une alternative intéressante pour la valorisation des fruits et légumes tropicaux. Le couplage des procédés membranaires permet d'obtenir une diversité de produits préservant leur qualité nutritionnelle et organoleptique.

Mots clés : Microfiltration tangentielle, ultrafiltration, nanofiltration, osmose inverse évaporation osmotique, pomme cajou, *Anacardium occidentale*, bissap, *Hibiscus sabdariffa*, qualité.

Co-auteurs

CISSE	Mady	LFCIA, ESP-UCAD
SORO	DOUDJO	INPHB, Yamoussoukro, Côte d'Ivoire
SAKHO	Mama	LFCIA, ESP-UCAD,
GUEYE DIOP	CODOU MAR	LEPM, UCAD
DORNIER	MANUEL	CIRAD, Montpellier

Amélioration des farines infantiles par incorporation de feuilles de *Moringa oleifera*

Improved infant foods by incorporating *Moringa oleifera* leaves

Présentateur/Presenter:

Matel LY

Introduction. La malnutrition chronique des enfants dans les pays en développement constituent une préoccupation de santé publique. L'une des solutions apportées est la production d'aliments de complément à base de céréales locales. Ces derniers sont introduits trop tôt ou le plus souvent sont d'une qualité nutritionnelle médiocre ne permettant pas de satisfaire tous les besoins nutritionnels. La présente étude vise donc à évaluer réellement la qualité nutritionnelle des aliments de complément vendus localement et de déterminer les taux d'incorporation de la poudre de feuilles de *Moringa* pour une meilleure couverture nutritionnelle. **Matériel et Méthodes.** Trois échantillons de six marques de farines infantiles locales sont achetés. Les feuilles de *Moringa* utilisées sont récoltées dans la région de Thiès, séchées et broyées. Tous les échantillons de farines infantiles et de feuilles de *Moringa* ont fait l'objet d'analyses microbiologiques et chimiques au regard des normes de qualité en références. Les apports nutritionnels en différents nutriments sont confrontés aux valeurs de référence et le taux d'incorporation nécessaire de poudre de *Moringa* pour ces farines a été calculé. Une des farines est expérimentée et les différentes formules obtenues ont fait l'objet d'une enquête auprès d'un jury de 30 femmes pour identifier sur la base de l'aspect, la farine améliorée la plus acceptée. **Résultats.** La qualité microbiologique des aliments de complément est mitigée car 67% sont de qualité irréprochable et 33% sont de qualité non conforme. Le risque devient important avec la présence de germes *E. coli* dans 1 cas sur 6 soit 17%. La présence de moisissures notée dans certains échantillons peut occasionner une réduction de sa durée de conservation avec le risque d'une apparition de biotoxines du genre aflatoxine. Les résultats d'analyses chimiques révèlent quelques points communs des farines infantiles que sont la teneur en eau, les protéines, les lipides et les apports calorifiques. Par contre, les teneurs en éléments minéraux ne couvrent pas les besoins nutritionnels en éléments minéraux. La poudre de feuilles de *Moringa* est riche en protéine et en microéléments, confirmant ceux déjà signalés dans la littérature par Toury (1963). Elle constitue donc une bonne source d'éléments minéraux pouvant enrichir ces farines. L'apport de *M. oleifera* pour une couverture complète varie entre 22 et 30%. Les tests hédoniques ont révélé que les consommatrices restent attachées à la couleur de la farine habituelle dans 87% des cas. Le taux d'incorporation maximale acceptable par les consommatrices est de 15%. La couleur semble être donc déterminante dans l'acceptabilité du produit. **Conclusion.** L'enrichissement des farines infantiles avec la poudre des feuilles de *Moringa* peut bien aider à couvrir correctement les apports nutritionnels des aliments de complément formulés à partir des céréales locales africaines. La répartition géographique de *Moringa oleifera* et son acceptation culturelle faciliteraient son incorporation. Cette nouvelle formule devrait être diffusée à grande échelle afin d'atteindre les mères de famille et les centres de santé et de récupération nutritionnelle.

Co-auteurs

LY	MATEL	ESP-UCAD, Dakar
KANE	CHEIKHOU	ESP-UCAD, Dakar
AYESSOU	Nicolas	ESP-UCAD, Dakar
CISSE	Mady	ESP-UCAD, Dakar
MAR	Codou	ESP-UCAD, Dakar

Valorisation nutraceutique et de marché d'un fruit endémique des savanes du Cameroun : *Ziziphus mauritiana*

Présentateur/Presenter :

R. Ndjouenkeu

Jaabi est le nom local donné au fruit de *Ziziphus mauritiana* dans les savanes du Cameroun. La plante est endémique dans la région et le fruit ramassé à l'état sec et consommée comme produit de grignotage ou transformé en une galette locale appelée *Yaabande*. Le fruit et le produit de transformation se caractérisent par un arôme biscuité. Au-delà d'une utilisation alimentaire locale, le fruit n'a pas bénéficié d'un intérêt agronomique ou scientifique, au contraire des pratiques indiennes et chinoises où la plante est domestiquée et les fruits valorisés dans diverses applications alimentaires et pharmaceutiques. L'analyse des usages locaux du *Jaabi* et de ses caractéristiques physico-chimiques, ont permis de distinguer deux écotypes du fruit, localement appelés *Jaabi Dakamji* et *Jaabi Lammuji*, différents par leurs contenus en glucides et acides organiques, justifiant leurs appellations locales fondées sur leur saveur : sucré pour *Dakamji* (22% de sucres libres et 2 g d'acide citrique pour 100 g MS), et acide pour *Lammuji* (9% de sucres libres et 4-7 g d'acide citrique pour 100g MS). Les teneurs en polyphénols (2 - 3%, base MS), en anthocyanes ($\approx 2\%$, base MS) et en vitamines C (81 - 95 mg/100g MS), ainsi qu'en activité antioxydante significative (35 - 39 mM Trolox/g MS), montrent un potentiel d'utilisation du *Jaabi* dans les aliments santé, à l'image des utilisations pratiquées avec les espèces indiennes et chinoises. L'étude des pratiques de transformation du fruit en galette de *Yaabande* a permis de proposer une amélioration de la qualité du produit final par utilisation d'une farine fine du fruit ($250\mu\text{m} > \phi > 125\mu\text{m}$). Le produit est préféré par les consommateurs, comparativement au produit traditionnel. Par ailleurs, l'arôme biscuité du *Jaabi* a été valorisé dans la proposition d'un biscuit de type sablé, porteur d'une propriété antioxydante, et formulé à partir d'un mélange blé-*Jaabi* (60% - 40%) et maïs - *Jaabi* (70% - 30%).

Mots clés : *Ziziphus mauritiana*, savanes du Cameroun, *Jaabi*, *Yaabande*, biscuit, activité antioxydante

Co-auteurs

Ndjouenkeu

Robert

ENSAI, Université de Ngaoundéré, B.P. 455
Ngaoundéré, Cameroun

Items of discussion reported (session 2)

2.5 Sensorial quality of foodstuffs and consumer appreciation (session 3)

Text reproduced from the notes of the reporter, A. Bechoff, United Kingdom

Introduction – Manuela PINTADO (ESB, Portugal) & Noël AKISSOE (UAC, Benin)

Sensorial qualities and consumer appreciation of a food product are very important points. Indeed, they are the driving force behind repeat consumption of a food, without taking into account its nutritional qualities or the marketing employed to promote it.

We must take care to distinguish the sensorial quality of a food, which is to do with use of a quantifiable method to qualify differences between products, from consumer acceptability, which is to do with testing consumer impressions and emotions.

Consumer acceptance tests are a novelty for traditional African products in Africa. What led the AFTER project to decide to conduct these studies was the lack of information and literature regarding these methods, with the products never having been studied in terms of acceptance, to test the impact of re-engineering of the AFTER products on consumers, and to build research capacities in this field in Africa. Conducting these tests entailed addressing some challenges, such as the lack of qualified personnel, linguistic barriers and cultural barriers. Africa has much to gain by continuing to conduct these acceptance tests in order to be able to adapt traditional food products to consumer tastes.

The AFTER project also conducted sensorial tests and consumer acceptance tests in Europe. These tests were conducted based on traditional products and on the products derived from re-engineering. These results will be presented to you in the following communications.

Presentation abstracts

Consumers' sensory perception and acceptability of Hibiscus drinks: a cross-cultural study in Europe

Appréciation et perception sensorielle des jus d'Hibiscus: une étude inter-culturelle en Europe

Présentateur/Presenter :

Maria João P. Monteiro

Important differences can be observed between consumers from different countries due to the strong impact of culture on food preferences and acceptance, while a less important effect is usually expected in sensory perception. In the present study consumer's sensory perception, preference and acceptability of Hibiscus drinks (an African functional drink rich in anthocyanins) were evaluated in three European countries: United Kingdom, France and Portugal. The drinks were developed under the scope of AFTER, an EU FP7-funded research project aiming at the production of improved quality and extended shelf-life products of African tradition for local and European markets. Hibiscus drinks are rich in nutrients and their consumption is widespread in Africa and Asia, but they still are quite unknown amongst European consumers.

The sensory quality and acceptability of two Hibiscus drinks developed by AFTER researchers, as well as a traditional infusion prepared from Hibiscus flowers (baseline), were evaluated by 3 independent samples of consumers (France n=133; United Kingdom n=124; Portugal n=133) from March to July 2014. All factors concerning consumers' socio-demographic profiles and materials were maintained as similar as possible. To gather evaluative relevant information and maximize the equivalence between questionnaires, exploratory local focus groups were held.

Consumer profiling techniques based on hedonic acceptance, Just-About-Right intensity evaluation of specific descriptors (JAR) and Check-All-That-Apply questions (CATA) were used to establish sensory profiles and preference maps. Additionally, the chemical composition of the drinks was evaluated and a conjoint analysis was held to determine how consumers valued the composition and African origin of the drinks.

Similar preference profiles for the Hibiscus drinks were obtained for the three countries but significant differences were observed in relation between consumers' acceptance, with French consumers being generally the most appreciative. Importantly, these differences in acceptance were significantly correlated with the drinks sensory profiles and chemical composition.

Key words: Sensory, Hibiscus, Just-About-Right scales (JAR), Check-All-That-Apply questions (CATA), Consumers' acceptability.

Acknowledgements: This study was performed within the European Seven Framework program (EU FP7) and fits into the project AFTER (African Food Tradition Revisited by Research) under contract nr. 245025 and the National Funds from FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia through project PEst-OE/EQB/LA0016/2013 provided funding for the realization of this work. More information about the project can be found on <http://www.after-fp7.eu/>

Co-auteurs

Monteiro	M.J.P	CBQF - Escola Superior de Biotecnologia. Porto,
Costa	A.I.A	Portugal.
Fliedel	Geneviève	CIRAD, Montpellier, France.
Bechoff	Aurélié	NRI, UK
Cisse	Mady	ESP, Université Cheik Anta Diop, Dakar, Senegal.
Maraval	Isabelle	CIRAD, Montpellier, France
Pintado	Ana I.E	CBQF - Escola Superior de Biotecnologia. Porto,
		Portugal
Pallet	Dominique	CIRAD, Montpellier, France.
Tomlins	Keith	NRI, UK

Pintado

M.M.

CBQF - Escola Superior de Biotecnologia. Porto,
Portugal

Caractérisation sensorielle de la sève de quatre cultivars de cocotiers (Cocos nucifera L.) en Côte d'Ivoire

Sensory characterization of the inflorescence sap from four coconut
(Cocos nucifera L.) cultivars in Côte d'Ivoire.

Présentateur /Presenter:

Konan Konan Jean Louis

Les travaux ont évalués les qualités sensorielles de la sève de cocotier en vue de proposer sa valorisation en Côte d'Ivoire. Les études ont porté sur la sève issue de l'inflorescence de rang 8 des quatre cultivars de cocotier les plus répandus en Côte d'Ivoire. Il s'agit du Nain jaune Malais (NJM), Grand Ouest Africain (GOA) et les hybrides PB121 et PB113 améliorés. Avec la sève collectée, des tests descriptifs et hédoniques ont été réalisés sur un effectif de 15 et 75 dégustateurs respectivement. Les tests hédoniques ont évalué le degré de satisfaction des dégustateurs. Au niveau des tests descriptifs, ce sont les saveurs sucrées, salées, acides et l'indice de sucrosité qui ont été recherchés. Il en ressort que les dégustateurs ont accepté la sève des 4 cultivars de cocotier dans une proportion qui varie de 67, 86% (GOA) à 92,86% (NJM, PB113 amélioré). Quelque soit la saveur et le cultivar, les indices de perception varient de 5,67 (PB113 amélioré) à 6,39 (NJM) sur l'échelle de 7 points. Les saveurs salé et acide sont perçues avec des indices qui varient de 2,03 à 3,21. En considérant l'indice de sucrosité, les valeurs ont varié entre 13,03 g/100ml (GOA) et 16g/100ml de sève (NJM). Les cultivars PB121 et PB113 améliorés fournissent des valeurs similaires qui sont intermédiaires à celles des deux précédents. La sève des quatre cultivars peut être valorisée en boisson sucrée. Parmi eux, la sève du cultivar NJM est apparue plus approprié.

Mots clés : Cocotier, sève, test, hédonique, descriptif.

Co-auteurs

Konan	Jean Louis	Centre National de Recherche Agronomique, Côte d'Ivoire
Konan	N'guessan Ysidor	Université Felix Houphouet Boigny, Côte d'Ivoire
Okoma	Djeha Murielle	Centre National de Recherche Agronomique, Côte d'Ivoire
Allou	Kouassi	Centre National de Recherche Agronomique, Côte d'Ivoire
Biego	Godi Henri	Université Felix Houphouet Boigny, Côte d'Ivoire

Caractérisation sensorielle en milieu urbain du Ablo, un pain traditionnel cuit à la vapeur en Afrique de l'Ouest

Sensory characterization of Ablo, a West African steam-cooked bread, in urban areas

Présentateur/Presenter : Prof. Joseph Hounhouigan / Dr Christian Mestres

Les populations côtières Ouest – Africaines valorisent le maïs sous la forme d'un pain cuit à la vapeur appelé Aboloo au Ghana ou Ablo au Bénin. Avec l'urbanisation, l'enracinement du riz dans les habitudes culinaires de ces populations a induit une généralisation de la production de ce pain à partir du riz. Dans une perspective d'industrialisation et de valorisation des productions locales, la présente étude a déterminé le profil sensoriel du ablo de riz obtenu à partir de cinq procédés de fabrication différents. Les descripteurs sensoriels du Ablo ont été générés au cours de 16 discussions de groupe menées avec des panels de 3-5 consommateurs habituels de Ablo et quantifiés par un panel semi-entraînés de 22 dégustateurs en trois répétitions. Les discussions de groupe font ressortir que le Ablo peut être décrit principalement par ses attributs de texture (levé, consistant, collant, ferme, élastique, friable, tendre, surface lisse) et de goût (sucré, salé, acide), mais aussi par des attributs secondaires liés à l'apparence (blanc, jaunâtre, luisant, couleur uniforme, surface poreuse) et à l'odeur (odeur de fermentée, odeur de riz). L'analyse quantitative descriptive montre que le procédé caractérisé par « une non utilisation du blé et une fermentation longue d'environ 21 heures » donne un Ablo dont l'attribut « levé » est significativement plus faible que celui de l'Ablo issu des autres procédés. Le procédé caractérisé par « la précuisson hors feu » est évalué avec une couleur « blanche » plus faible que celle de l'Ablo issu des autres procédés. En dehors de ces différences, les Ablo issus des cinq procédés ont un profil sensoriel identique pour leurs attributs « jaunâtre », « collant », « consistant », « tendre », « friable », « élastique », « odeur de fermenté », « acide » et « sucré ». Un tel profil sensoriel permet de définir le référentiel descriptif du Ablo de riz tel que consommé en milieu urbain au Bénin.

Mots Clés: Profil sensoriel, Riz, Texture, Bénin

Co-auteurs

Madodé	Yann Éméric	Laboratoire de Biochimie Microbienne et de Biotechnologie Alimentaires, UAC, Benin
Akissoé	Noël	Laboratoire de Physico-Chimie et d'Evaluation Sensorielle des Aliments, UAC, Benin
Hounhouigan	D. Joseph	Laboratoire de Biochimie Microbienne et de Biotechnologie Alimentaires, UAC, Benin
Manful	John	AfricaRice Center, Cotonou, Benin
Mestres	Christian	CIRAD, UMR QualiSud, Montpellier France

Studies on reengineered Kitoza (a Malagasy meat product): sensory properties and consumer acceptance in the EU

Etudes sur le Kitoza amélioré (un produit carné de Madagascar): propriétés sensorielles et acceptation du consommateur en UE

Présentateur/Presenter :

Manuela Pintado

Kitoza is a traditional Malagasy meat product made from beef or pork strips of 20 to 50 cm long and 2 to 4 cm wide, salted and then dried and/or smoked for preservation. Kitoza sensory and consumer testing were undertaken through an international collaborative project funded by European Union “African Food Tradition rEvisited by Research” (AFTER). AFTER, aims to revisit traditional African food products, knowledge and know-how in the light of new technologies for the benefit of consumers, producers and processors in Africa and Europe. These products are widely consumed within the selected countries in Africa but do not meet EU food safety requirements. The reengineering of Kitoza seeks to overcome food safety and to improve nutritional properties of this traditional product issues to facilitate their promotion and introduction to EU markets. Kitoza samples, beef and pork, were prepared in France, using French meat. Controlled fermentation and smoking procedures were used and salt, spices and other condiments were added according the traditional process. The products were vacuum packed. For sensory profile two smoked Kitoza samples (beef and pork) and a traditional Portuguese smoked loin sausage was used for comparison. All samples were scored by a sensory panelists using Flash profiling (FP), a technique that combines individual panelist vocabulary generation through free choice profiling and attribute intensity ranking. A previous focus group session was conducted with the aim to promote attribute generation and acceptance factors for Kitoza in European context, specifically in Portugal. For the near market consumer acceptance tests for improved Kitoza products, was used a panel of a 102 consumers. Consumption attitudes were also analyzed. The sensory profile showed that there are significant differences at the following level descriptors: color tone, spices, sweetness, smoke and succulence. The results obtained for consumer acceptance showed that the hedonic results between the three samples are statistically different being the preferred sample the traditional Portuguese smoked loin sausage, followed immediately by the Kitoza pork and finally less appreciated the Kitoza beef. In terms of markets, as regards to shops and the cost of the product, due to the exotic origin, the consumers are willing to pay more for Kitoza samples than traditional Portuguese smoked loin sausage.

Co-auteurs

Pintado	Ana	CBQF – ESB. Porto, Portugal
Monteiro	Maria João	CBQF – ESB. Porto, Portugal
Rakoto	Danielle	UT - University of Antananarivo, Faculty of Sciences, Madagascar
Fliedel	Génévieve	CIRAD - Montpellier, France
Maraval	Isabelle	CIRAD - Montpellier, France
Pallet	Dominique	CIRAD - Montpellier, France
Tomlins	Keith	NRI, UK
Pintado	Manuela	CBQF – ESB. Porto, Portugal

Items of discussion reported (session 3)

2.6 Closing speech

The Congress ended with an address by the presidium, comprising Dominique Pallet (AFTER project coordinator, CIRAD, France), Mady Cissé (Chairman of the Congress Scientific Committee, ESP, Senegal), Cheikh Alassane Fall (member of the Congress Scientific and Organisation Committees, ISRA, Senegal) and Joseph Hounhouigan (AFTER project partner, UAC, Benin). They remarked on the success of the Congress and the usefulness of holding such an event. They also took the opportunity to warmly thank the Congress organisation team, in particular the multiple tasks handled by Mady Cisse, Mathilde Boucher and Juliette Devillers.

3. Review & prospects

3.1 The Congress in figures

In accordance with the objectives set, the Congress was able to bring together all the players from the industry: researchers, companies, consumers, public bodies and political representatives. More than one hundred participants, of which 20% European and 80% African, attended the 21 oral communications conducted across the two days of the Congress (contact list in [Appendix 16](#)).

This international scale of this event provided the opportunity to present works originating from 6 African countries (Benin, Senegal, Cameroon, Egypt, Madagascar and

List of products studied (<i>posters and communications</i>)	Products studied by AFTER	Products not studied by AFTER
Cereal products	Akpan, Gowé Kishk Sa'eedi Kenkey	Fonio Ablo Millet flour
Meat and fish products	Lanhouin, Kitoza, Kong	/
Plant extract products	Bissap Bouye Jaabi	Moringa, baobab, pentadesma butter, mangoes, cashew, coconut sap, cheese enriched with cowpea paste, kluiklui

Côte d'Ivoire) and 4 European countries (France, Portugal, United Kingdom and Italy). A balance was established between the oral presentations of works derived from the AFTER project (60%) and other projects (40%). The participants were also able to consult the 26 scientific

posters exhibited (75% AFTER posters and 25% non-AFTER posters), further expanding the panel of countries represented. In total, there were no fewer than 20 traditional products studied, the research results of which were presented at the Congress.

25 African agribusiness companies (including those participating in the AFTER project via AAFEX) also exhibited their products in the dedicated area. POPAS (Platform for Agribusiness Professional Organisations) organised tastings of traditional products, which were very popular with the participants. The success of this first congress was promoted by the local and international press: this is an event worthy of being extended well beyond the project!

3.2 Prospects for a second AFTER Congress

Given the success of the Congress, the AFTER project partners would like to organise a 2nd congress in 2016, to extend the concept of the AFTER Congress. The Egyptian partners of the AFTER project (Habiba Hassan Wassef and Zahra Saleh from NRC, and Sameh Awad from FAAU) wanted Egypt to host this second congress, AFTER Congress 2, which was approved by the other partners.

Funding will need to be sought in 2015, and responsibility for the organisation will be shared between several countries in order to involve as many as possible (in particular English-speaking countries).

Appendix 1 : Members of the Scientific Committee (SC)

STRUCTURE	PAYS	CONTACT	adresse email	adresse postale	téléphone
CIRAD	France	Dominique PALLET	dominique.pallet@cirad.fr	73 rue JF Breton Montpellier, France	Tél : 33 (0) 4 67 61 58 81
CSIR- Council for Scientific and Industrial Research	South Africa	Annali JACOBS	ajacobs@csir.co.za	CSIR, Afrique du Sud	
ESB - Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa	Portugal	Mamela PINTADO	mpintado@porto.ucp.pt	UCP, Portugal	
FRI- Food Research Institute Council for Scientific and Industrial Research	Ghana	Wisdom AMOA-AWUA	wis.amoa@gmail.com	CSIR, Ghana	
NRC- The National Research Center	Egypte	Habiba HASSAN WASSEF	wassefh@ie-eg.com	Egypte	
NRI- Natural Resources Institute, University of Greenwich	UK	Keith TOMLINS	K.I.Tomlins@greenwich.ac.uk	NRI, Grande-Bretagne	
UAC- Université Abomey Calavi / Faculté des Sciences Agronomiques	Benin	Joseph HOUNHOUGAN	hounjos@yahoo.fr	UAC, Benin	
CIRAD	Sénégal	Denis DEPOMMIER	denis.depommier@cirad.fr dregcirad@orange.sn	Direction régionale Cirad 37, Avenue Jean XIII	Tél.: (221) 33 822 44 84 / (221) 76 588 88 11
ISRA : Institut Sénégalais de Recherche Agronomique	Sénégal	Cheikh Allassane FALL	cheikhlassane.fall@gmail.com	UNIVAL/ISRA 2, Route du Front de Terre (Hann-Bel'Air), DAKAR - Sénégal	Tél.: +221 - 33 832 84 27 +221 76 597 28 80
FNRAA Fonds National de Recherches Agricoles et Agro-alimentaires	Sénégal	Adama SALL	fnraa@orange.sn	Ouest-Foire Cité Air France Villa n° 6 - B.P. : 10 560	Tel : +221.33 820.35.10 /+221 33 820 77 45
MESR : Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche/Direction Général de l'Enseignement Supérieur	Sénégal	Oumar SOCK	oumarsock@yahoo.fr	4, Avenue Cheikh Anta Diop - Immeuble Promo Import - Dakar	Tel: (+221) 33 822 14 24 / (+221) 33 822 14 32
MESR : Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche/Direction Général de l'Enseignement Supérieur	Sénégal	Abdou SENE	asene1001@gmail.com abdou.sene@ugb.edu.sn	4, Avenue Cheikh Anta Diop - Immeuble Promo Import - Dakar	Tel: (+221) 77 644 86 43
ANSTS : Académie Nationale des Sciences et Techniques du Sénégal	Sénégal	Abdoulaye SAMB	academ.sc@orange.sn laysamb18@gmail.com academ.sc@ansts.sn	61, Boulevard Djily M'BAÏE BP 4344 Dakar RP	Tel : +221 33 849 10 99 Fax : +221 33 849 10 96
MAER	Sénégal	Dogo SECK	ceresiocustox@orange.sn dogo.seck@orange.sn	Building Administratif 3e étage BP 4005	Tel : 33 849 70 00 / 33 823 39 74
CERES LOCUSTOC	Sénégal	Papa Sam GUEYE	psamguyev@yahoo.fr	Fondation CERES-Locustox Km 15 Route de Rufisque DAKAR -Sénégal	Tel : +221 33 834 42 94
ESP-Ecole Supérieure Polytechnique	Sénégal	Codou Mar DIOP	cgmare@gmail.com	ESP, BP 5085 Dakar-Fann	Tel: 77 630 96 46
UCAD-Université Cheikh Anta Diop de Dakar	Sénégal	Salimata WADE (nutrition)	enutsali@refer.sn	Laboratoire de Nutrition, Département de Biologie Animale, FST UCAD, BP 5005, Dakar-Fann, Sénégal	Tel: 77 639 86 30
UCAD-Université Cheikh Anta Diop de Dakar	Sénégal	Amadou Tidiane GUIRO (Recteur univ. Sine Saloum)	atguiro@gmail.com	Bureau de Liaison USSK, Complexe Sicap Point Eimmeuble D-Droite, 2ème étage, Avenue Cheikh Anta Diop x Canal 4 Dakar, Sénégal BP : 45253, Dakar-Fann, Senegal	Tel : (+221) 338256336 Fax : (+221) 338256314 Portable: 70 644 94 11
UCAD-Université Cheikh Anta Diop de Dakar	Sénégal	Mama SAKHO (biochimie)	mfsakho@yahoo.fr	ESP, Département Génie chimique et biologie appliquée	Tel: 77 560 74 99
UCAD-Université Cheikh Anta Diop de Dakar	Sénégal	Diegane DIOUF	diegane.diouf@ucad.edu.sn	Département de Biologie végétale, FST UCAD, BP 5005, Dakar-Fann, Sénégal	Tel (221) 77 548 05 51
UCAD-Université Cheikh Anta Diop de Dakar	Sénégal	Samba N'DAO SYLLA	samba.sylla@ucad.edu.sn	Département de Biologie végétale, FST UCAD, BP 5005, Dakar-Fann, Sénégal	Tel (221) 77 647 14 24
UCAD-Université Cheikh Anta Diop de Dakar	Sénégal	Kandioura NOBA	kandioura.noba@ucad.edu.sn	Département de Biologie végétale, FST UCAD, BP 5005, Dakar-Fann, Sénégal	Tel (221) 77 635 19 81 ou 70 691 83 26
UCAD-Université Cheikh Anta Diop de Dakar	Sénégal	Karamoko DIARRA	karamoko.diarra@ucad.edu.sn	Département de Biologie animale, FST, UCAD BP 5005, Dakar-Fann, Sénégal	Tel (221) 77 450 27 54 ou 70 328 76 04
UCAD-Université Cheikh Anta Diop de Dakar	Sénégal	Djibril FALL,	djibril.fall@ucad.edu.sn dthiombanefall@gmail.com	Départements de Pharmacie-FMPOS UCAD, BP 5005, Dakar-Fann, Sénégal	Tél : (221) 77 551 49 39 ou 70 917 39 77
UCAD-Université Cheikh Anta Diop de Dakar	Sénégal	Mamadou FALL	madoufal@gmail.com	Départements de Pharmacie-FMPOS UCAD, BP 5005, Dakar-Fann, Sénégal	Tél : (221) 77 454 99 00
UCAD-Université Cheikh Anta Diop de Dakar	Sénégal	Bara NDIAYE	ibamath@hotmail.com	Départements de Pharmacie-FMPOS UCAD, BP 5005, Dakar-Fann, Sénégal	Tél : 77 650 05 58
UCAD-Université Cheikh Anta Diop de Dakar	Sénégal	Amadou DIOUF	amdouf@refer.sn	Départements de Pharmacie-FMPOS UCAD, BP 5005, Dakar-Fann, Sénégal	Tél : 77 644 98 23
ESP-Ecole Supérieure Polytechnique	Sénégal	Nicolas A YESSOU	nayessou@yahoo.fr	ESP, BP 5085 Dakar-Fann	Tel (221) 77 251 48 48
ESP-Ecole Supérieure Polytechnique	Sénégal	Fallou SAMBE	khasambe@gmail.com	ESP, BP 5085 Dakar-Fann	Tel (221) 77 510 57 07
ESP-Ecole Supérieure Polytechnique	Sénégal	Vincent SAMBOU	vinsambou@yahoo.fr	ESP, BP 5085 Dakar-Fann	Tel (221) 77 819 29 10
ESP-Ecole Supérieure Polytechnique	Sénégal	Cheikh M. F. KEBE	cmkebe@gmail.com	ESP, BP 5085 Dakar-Fann	Tel (221) 77 819 29 09
ESP-Ecole Supérieure Polytechnique	Sénégal	Cheikhou KANE	cheikhoukane.esp@gmail.com	ESP, BP 5085 Dakar-Fann	Tel (221) 77 148 79 61 ou 77 052 82 38
ESP-Ecole Supérieure Polytechnique	Sénégal	Mady CISSE	benmadycisse@gmail.com	ESP, BP 5085 Dakar-Fann	Tel (221) 77 378 72 40
AAFEX- Association Afrique agroEXport	Sénégal	Babacar NDIR	bnidir@aafex.com	Lot 4&6 VDN Sacré Cœur 3 BP 45028 Dakar-Fann	Tel (221)33 867 94 80

Apendix 2 : Report of the 1st meeting of the SC

Congrès AFTER 2014 : « Valorisation des aliments traditionnels africains : innovations, qualité et accès au marché » - Dakar le 11 & 12 novembre 2014

COMPTE RENDU REUNION COMITE SCIENTIFIQUE (CS) n° 1

Mercredi 30 juillet 2014, 10h à l'ESP

ORDRE DU JOUR

- Présentation du projet AFTER
- Présentation du concept note
- Présentation du site du congrès
- Discussion générale

Etaient présents : voir *liste de présence en fin de CR*

Présidée par Mme Codou MAR DIOP, cette première réunion a eu pour objectif de présenter le projet d'organisation du Congrès aux membres du Comité Scientifique (CS) de façon à ce qu'ils se l'approprient et qu'ils puissent travailler efficacement à l'opérationnalisation d'un tel évènement.

1. Présentation du projet AFTER : contexte du Congrès

Mathilde Boucher, en tant que vice-coordinatrice du projet AFTER, a présenté aux membres du comité scientifique le projet et ses objectifs (produits sélectionnés, méthodologie mise en œuvre), cadre de la mise en œuvre du Congrès. <http://www.after-fp7.eu/> et voir *power-point joint à ce CR*

2. Le Congrès AFTER : Concept note, site internet et appel à communications

Mady Cisse, représentant de l'ESP-UCAD impliqué dans le projet AFTER (leader du WP4, groupe de travail concernant les produits à base d'extraits de plantes et végétaux), a ensuite présenté les différents outils déjà créé pour l'organisation du Congrès :

- **Concept Note** *jointe à ce CR*
- **Appel à communication** en cours de diffusion via les réseaux des 16 partenaires AFTER. Dernière version intégrant les remarques du CS *jointe à ce CR*
- **Site internet dédié au Congrès AFTER** accessible à l'adresse : www.congresafter.com/ ou www.aftercongress.com actuellement en cours d'actualisation (mise en place du système d'inscription et de soumission des résumés en ligne)

3. Organisation concrète de l'évènement (discussion)

Les membres du CS présents lors de cette première réunion ont pu réagir et partager leurs premières suggestions quant à l'organisation effective de l'évènement. Vis-à-vis des délais particulièrement courts et davantage restreints par le fait que l'UCAD soit officiellement fermée en septembre, Mme MAR DIOP, présidente du CS, demande à tous les participants de rester particulièrement pro-actif par mail jusqu'à la tenue du Congrès.

La mise en œuvre du Congrès AFTER va donc être assurée par deux comités, Comité Scientifique et Comité d'Organisation, dont la composition (ouverte à toute autre structure ou personne motivée) a pu être proposée telle que précisé ci-dessous.

- **Comité Scientifique** : présidé par Mme Codou MAR DIOP (ESP-UCAD).

Voir liste des membres du comité scientifique jointe à ce CR.

Au vu des délais, **l'aspect communication est à prendre en charge le plus rapidement possible** afin de s'assurer d'une large participation, autant nationale qu'internationale (il apparaît pertinent de viser particulièrement la communauté scientifique sénégalaise et plus largement africaine). Chaque membre du comité est invité à diffuser au plus vite l'information (Concept Note, Appel à communication) via ses propres réseaux. La communication pourra également être relayée via les sites et plateformes, avec notamment la mise en ligne de l'appel à communication sur les sites de l'UCAD, du CIRAD, d'AFTER, de l'AAFEX, ou encore sur la plateforme FINNOV.

Le CS aura également pour charge de sélectionner les communications parmi les résumés qui auront été soumis sur le site internet dédié (<http://www.congressafter.com/>). Les auteurs souhaitant proposer leur(s) communication(s) sont invités à suivre les étapes suivantes :

1. Création d'un compte sur le site dédié au Congrès (validation du compte par un modérateur)
2. Accès au formulaire pour soumission d'un ou plusieurs résumés (avec accusé de réception)
3. Information suite à sélection des résumés (prévue au 1^{er} octobre 2014). Ceux qui ne seront pas retenus pour une communication orale, pourront être sélectionnés pour la création d'un poster.

Le CS a également proposé que les meilleures publications puissent être publiées dans le journal de l'ESP. Dans le même sens, un prix du meilleur poster pourra être décerné (modalités à définir : jury de sélection, nature du prix...)

Le nombre de communications sélectionnées sera fonction du séquençage des deux journées de Congrès. Ce séquençage sera proposé par le C.S. et discuté lors de la prochaine réunion. Le Consortium des partenaires du projet AFTER s'est entendu pour ne pas représenter plus d'1/3 des communications du Congrès.

La définition des tâches du Comité et leur répartition parmi les membres devront être formalisées et validées lors de la prochaine réunion du CS.

- **Comité d'Organisation** : présidé par M. Mamadou ADJ, Directeur de l'ESP secondé par M. Mady CISSE (ESP-UCAD)

Liste des membres du comité d'organisation en cours de finalisation

Mady Cisse a informé le CS que des négociations sont en cours avec l'hôtel des Almadies (lieu d'accueil potentiel incluant la location de salle, la restauration et la traduction simultanée). Des modalités de prise en charge particulières, afin d'encourager la participation des étudiants sénégalais notamment, pourront être envisagées. Ces points devront faire l'objet de la prochaine réunion du CO ; la définition des tâches du Comité et leur répartition devront être formalisées et validées suite à la première réunion du CO.

4. Chronogramme des activités : prochaines échéances

	Membres du comité en charge	Date limite
Diffuser l'appel à communication du Congrès AFTER	tous	Dès que possible
Mettre en ligne l'appel à communication sur un maximum de sites et plateformes	Mady Cisse (site UCAD) Mathilde BOUCHER (site AFTER, CIRAD, AAFEX, plateforme FINNOV)	8/08/2014
Mettre à jour le site internet dédié afin de permettre aux auteurs de soumettre leurs résumés	Mady Cisse, Mathilde Boucher (en collaboration avec le webmaster)	4/08/2014
Proposer une trame/séquençage à partager avec l'ensemble des membres du CS, en préparation de la prochaine réunion	Codou Mar Diop, Mady Cisse, Mathilde Boucher	12/08/2014

La prochaine réunion du Comité scientifique du Congrès AFTER est prévue le **mardi 19 août à 10h, à l'ESP** (Dakar). Ordre du jour prévisionnel :

- Actions de communication mises en œuvre (réseaux activés / à activer)
- Définition des tâches du CS et répartition
- Point sur le site du Congrès : créations de comptes et premiers résumés
- Séquençage des deux journées (première proposition)
- Autres questions et points divers

Liste de presence

1^{ère} réunion pour la préparation du Congrès AFTER 2014
« Valorisation des aliments traditionnels africains : innovations, qualité et accès au marché »
Mercredi 30 juillet 2014, 10h à l'ESP

Nom et Prénoms	Structure	Contact téléphonique	Adresse email	Signature
BOUCHER Mathilde	CIRAD	78 471 67 85	mathilde.boucher@cirad.fr	
FALL Cheikh Allassane	ISRA	77 619 1966	cheikh.lassane.fall@gmail.com	
FALL Djibril	FHPO/UCAD	77 5514 939	djibril.fall@ucad.edu.sn	
DIOP Diegane	FST/UCAD DR/UCAD	77 548 05 51	diegane.diop@ucad.edu.sn	
GUESE Papa Sam	CERES-UMR 107	77 56 51 163	psamguese@yahoo.fr	
Codou MAR Diop	ESP/UCAD	77 630 36 46	codoumar@ucad.edu.sn	
Amadou Tidiane GUIRO	USSU	77 353 94 11	atguiro@gmail.com	
Kandara NOBA	FST/UCAD	77 635 19 81	kandara.noba@ucad.edu.sn	

Nom et Prénoms	Structure	Contact téléphonique	Adresse email	Signature
SAMBOL Vincent	ESP	77 819 29 10	vincent.sambou@ucad.edu.sn	
CISSE Mady	ESP	77 878 72 40	benmady155@gmail.com	
Karamoko DIARRA	FST/UCAD	77 450 27 54	karamoko.diarra@ucad.edu.sn	
	ESP/UCAD	77 251 48 48	mayessou@yahoo.fr	

Appendix 3 : Report of the 2nd meeting of the SC

Congrès AFTER 2014 : « Valorisation des aliments traditionnels africains : innovations, qualité et accès au marché » - Dakar le 11 & 12 novembre 2014

COMPTE RENDU REUNION COMITE SCIENTIFIQUE (CS) n° 2
Mardi 19 août 2014, 10h à l'ESP

ORDRE DU JOUR

- Actions de communication mises en œuvre (réseaux activés / à activer)
- Point sur le site du Congrès : créations de comptes et premiers résumés
- Définition des tâches du CS et répartition
- Séquençage des deux journées (première proposition)
- Autres questions et points divers

Etaients présents :

2nde réunion pour la préparation du Congrès AFTER 2014
« Valorisation des aliments traditionnels africains : innovations, qualité et accès au marché »
Mardi 19 août 2014, 10h à l'ESP

Nom et Prénoms	Structure	Contact téléphonique	Adresse email	Signature
CISSE Nady	ESP	773787290	benmalyassr@gmail.com	
DIARRA Karamoko	AF/UCAD	774504754	karamoko.diarra@ucad.edu.sn	
SAHOU Maman	ESP	775607493	mfsahou@yahoo.fr	
CODOU G. MAR/DIOL	ESP	776309646	cgmar@guadeloupe.fr	
BOUCHER Mathilde	CIRAD	781716785	mathilde.boucher@cirad.fr	

Mme Codou MAR, présidente du CS, a d'abord invité Mady à reprendre avec les participants le contexte en parcourant le CR de la précédente réunion pour éventuels amendements. Tous les membres du CS présents étaient d'accord avec les conclusions de ce CR, dont découlent les points listés à l'ordre du jour de cette seconde réunion.

5. Actions de communication (réseaux activés/à activer)

Suite à validation des appels à communication (version française et anglaise), plusieurs envois ont pu être effectués pour diffusion et mise en ligne de l'information :

- Mise en ligne sur les plateformes FINNOV <http://www.francophonieinnovation.org/articles/> et Médiaterre <http://www.mediaterre.org/actu,20140806145014,9.html> (6/08/2014)
- Envoi à l'ensemble des participants au FINNOVAR 2014 (8/08/2014)
- Utilisation de la liste « Traditional Food International 2012 » (18/08/2014)
- Mise en ligne sur facebook

Autres réseaux à activer :

- ➔ Contacter l'école doctorale SEV (M. Diarra s'en charge), l'école doctorale PCSTUI (M.Cisse), la société africaine de chimie (Codou Mar) pour une large diffusion de l'appel à communication
- ➔ Actualité à mettre en ligne sur le site AFTER et sur le site du CIRAD (Mathilde B.) ainsi que sur le site de l'UCAD (Mady C.)

6. Mise à jour du site « Congrès AFTER »

Le site dédié au Congrès a été mis à jour, en français (www.congressafter.com) et en anglais (www.aftercongress.com). Les auteurs peuvent dès à présent remplir le formulaire pour soumission de leur(s) résumé(s).

Le module de paiement pour inscription a été établi par le CIRAD (en français – traduction en cours).

7. Définition des tâches du CS et répartition

Comité Scientifique : présidé par Mme Codou MAR DIOP (ESP-UCAD).

Codou MAR a rappelé l'importance de conserver la dynamique d'échange initiée entre membres du CS. L'essentiel du travail à prendre en charge va se dérouler sur septembre-octobre, une fois que les résumés auront été reçus pour sélection. Plusieurs relecteurs ont été proposés par session, tels que :

S1 : Optimisation des procédés traditionnels pour une meilleure sécurité alimentaire et sanitaire

Cheikhou KANE (ESP, Sénégal), Fallou SAMBE (ESP), Codou MAR (ESP), Wisdom AMOA (FRI, Ghana), Babacar NDIR (AAFEX)

S2 : Nouvelles formes d'aliments traditionnels et Technologies innovantes

Mama SAKHO (UCAD, Sénégal), Karamako DIARRA (UCAD), Joseph HOUNHOUGAN (UAC, Bénin)

S3 : Qualité sensorielle des aliments et appréciation des consommateurs

Mady CISSE (ESP), Nicolas AYEISSOU (ESP), Manuela PINTADO (ESB, Portugal)

S4 : Propriété intellectuelle et accès au marché de nouveaux produits

Diegane DIOUF (UCAD), Alassane FALL (ISRA), Keith TOMLINS (NRI, UK)

Ces membres du CS sont invités à confirmer leur disponibilité pour effectuer ce travail de relecture et de sélection des résumés qui leurs seront transmis prochainement.

Comité d'Organisation : présidé par M. Mamadou ADJ, Directeur de l'ESP secondé par M. Mady CISSE (ESP-UCAD).

Les principales structures à mobiliser pour la composition de ce comité sont : l'ESP, l'AAFEX, le CIRAD, le FPA/POPAS, INTERFACE (implication des représentants de transformateurs pour faciliter la mise en place de stands d'exposition). *Liste des membres du comité d'organisation en cours de finalisation*

→**URGENT** : les démarches de réservation du lieu du Congrès doivent être rapidement finalisées. Mady s'en charge d'ici le 28 août 2014. Hôtels ciblés (tous services compris) : hôtel des Almadies ou Méridien Président.

8. Séquençage des deux journées du Congrès

Une première proposition de séquençage a été présentée par Mady CISSE (*voir document ppt joint à ce CR*). Conformément à l'idée initiale de programmation, les sessions se dérouleraient successivement. Chacune introduite par une conférence de 20 min, elles contiendraient 5 à 6 communications orales de 10 min (avec 20 min de questions toutes les 30 min de présentation). Soit un total de 24 communications, dont 5 conférences.

Ce séquençage pourra être réadapté en fonction des communications reçues.

Les membres du CS sont invités à réfléchir dès à présent aux personnes ressources à contacter pour assurer les rôles de Président (modérateur) et rapporteur par session. Idée : former des binômes sénégalais/étranger.

Un consultant extérieur pourra assurer le rôle de rapporteur général (tel que M. Saliou NDIAYE, de l'ENSA de Thies à contacter par M. Diarra pour invitation à la prochaine réunion)

9. Chronogramme des activités : prochaines échéances

	Membres du comité en charge	Date limite
Demander 2 devis d'Hôtels (Almadies/Méridien Psdt) pour réservation du lieu du Congrès	Mady CISSE	28/08/2014
Elargir la communication sur l'évènement , en activant un maximum de réseaux (écoles doctorales, société africaine de chimie) et mise en ligne de l'information (site AFTER, CIRAD, UCAD)	Karamoko DIARRA, Codou MAR, Mady CISSE, Mathilde BOUCHER	1/09/2014
Piqûre de Rappel pour information aux participants du FINNOVAR, partenaires AFTER, etc	Mathilde BOUCHER	1/09/2014
Solliciter (relancer) les personnes ressources proposées pour relecture et sélection des résumés (par session)	Mathilde BOUCHER	1/09/2014
Finaliser la liste des membres du CO pour invitation à une première réunion entre le 15 et le 19 septembre	Mady CISSE, Codou MAR	8/09/2014

La prochaine réunion du Comité scientifique du Congrès AFTER est prévue le **jeudi 18 septembre à 10h, à l'ESP** (Dakar). Ordre du jour prévisionnel :

- Premier bilan suite à réception des résumés : retours des relecteurs et sélection
- Séquençage - proposition d'un président (modérateur) et d'un rapporteur par session
- Autres questions et points divers

Apendix 4 : Report of the 3rd meeting of the SC








Congrès AFTER 2014 : « Valorisation des aliments traditionnels africains : innovations, qualité et accès au marché » - Dakar le 11 & 12 novembre 2014

COMPTE RENDU REUNION COMITE SCIENTIFIQUE n° 3
Jeudi 16 octobre 2014, 10h à l'ESP

ORDRE DU JOUR

1. Sélection des communications
2. Séquençage des communications
3. Sélection des rapporteurs et modérateurs
4. Chronogramme des activités à venir

Etaient présents :

Nom et Prénoms	Structure	Contact téléphonique	Adresse email	Signature
SAKHU Mama	ESP	77560 74 99	mfsakhu@yahoo.fr	
BOUCHER Matilde	CIRAD	78 171 67 85	matilde.boucher@cirad.fr	
DEVILLERS Juliette	CIRAD	77 6981857	juliette.devillers@agroparistech.fr	
Kandoura Naba	FST	776351981	kandoura.naba@ucsd.edu.cn	
Cheikhou KANE	ESP	771487961	cheikhoukane.esp@gmail.com	
Cheikh Alassane FALL	ISRA	765972880	alassane.fall@isra.cn cheikh.alassane.fall@gmail.com	
Nady Cisse	ESP	773787140	henmadycisse@gmail.com	

10. Sélection des communications (M. BOUCHER et M. CISSE)

- Processus de sélection à partir de la grille d'évaluation

Pour chaque résumé de chaque session, les relecteurs ont noté à partir de 4 critères d'évaluation (adéquation avec le thème de la session, pertinence de la recherche et des résultats, originalité des travaux et méthodologie proposée) notés chacun sur 4 ce qui donne une note globale sur 16. Le relecteur donne un avis final sur le résumé : oral définitif, oral possible, poster définitif, poster possible ou rejeté.

Il y avait au moins 2 relecteurs par session.

Pour la présélection, une note moyenne sur 16 a été donnée pour chaque résumé à partir des notes données par chaque relecteur.

Pour sélectionner les résumés, les critères suivants ont été utilisés par ordre de priorité :

- La note moyenne sur 16.
- Les décisions finales de chaque relecteur
- L'équilibre des produits traités dans chaque session pour éviter d'avoir des redondances au sein d'une session
- L'équilibre AFTER/ non AFTER des résumés
- La représentation géographique des résumés

Certains résumés ont été mis en liste d'attente au cas où un des auteurs des résumés sélectionnés ne pourrait pas venir présenter au Congrès.

Les autres résumés seront présentés sous forme de poster sauf les résumés ayant reçu la décision finale « rejeté » par l'un des relecteurs de session.

- Résultat des sélections :

Le nombre de communications orales par session a été choisi en fonction du nombre de résumés soumis par session. Ce choix a été fait pour adapter le contenu du Congrès à l'intérêt porté pour les différents thèmes. Par exemple, 35 résumés ont été soumis pour la session 1, proportionnellement, cela représente 9 communications orales.

Bilan des communications définitives et communications en liste d'attente (voir programme complet en pièce jointe) :

Session 1 (9 communications) 5 non AFTER/ 4 AFTER

Produits carnés/poissons : 3 résumés (1 résumé en liste d'attente)

Produits céréaliers : 3 résumés (1 résumé en liste d'attente)

Produits à partir d'extraits de plantes : 3 résumés (2 résumés en liste d'attente)

Session 2 (6 communications) 2 non AFTER / 4 AFTER

Produits carnés/poissons : 1 résumé

Produits céréaliers : 2 résumés

Produits à partir d'extraits de plantes : 3 résumés (1 résumé en liste d'attente)

Session 3 (4 communications) 2 non AFTER / 2 AFTER

Produits carnés/poissons : 1 résumé

Produits céréaliers : 1 résumés (1 résumé en suspens)

Produits à partir d'extraits de plantes : 2 résumés

Session 4 (3 voir 4 communications) 3 non AFTER / 1 AFTER

Produits carnés/poissons : 0

Produits céréaliers : 1 résumé

Produits à partir d'extraits de plantes : 1 résumé

Autre : 2 résumés

- Publication possible des meilleures communications dans une revue scientifique?

La possibilité de faire éditer par un journal/revue scientifique un numéro spécial sur les aliments traditionnels africains, en faisant référence au Congrès AFTER, serait un outil supplémentaire de communication et de valorisation des résultats de la recherche dans ce domaine. Journaux envisagés, à contacter :

- Journal de l'ESP : Journal des Sciences de l'Ingénieur.
- Journal de l'IFAN (institut fondamental d'Afrique Noire) : Bulletin de l'IFAN
- Journal de l'ISRA et de l'ITA si réédité (contact : Alassane FALL) : Revue Sénégalaise de Recherche Agricole et Agroalimentaire

Les représentants de ces journaux pourraient-ils être invités au Congrès ?

Les auteurs seront parallèlement invités à utiliser leurs propres réseaux pour une plus large publication et diffusion de leurs résultats.

Il faudra également monter un comité de relecture pour validation des actes du Congrès et publier les actes du Congrès.

11. Séquençage des communications

Voir programme en pièce jointe.

12. Sélection des rapporteurs et modérateurs

Les rapporteurs et modérateurs pour chaque session ont été proposés afin d'être dès à présent sollicités :

Session 1 : modérateur : M. Ndoye de l'ITA, rapporteur : M. Kane de l'ESP

Session 2 : modérateur : M. Hounhouigan de l'Université du Cotonou, rapporteur : Mme. Rakoto de l'Université d'Antananarivo

Session 3 : modérateur : Mme. Flidel du CIRAD, rapporteur : M. Ndir de l'AAFEX

Session 4 : modérateur : M. Fall de l'ISRA, rapporteur : ITA ? Mme. Doumouya ? M. Tall ?

13. Chronogramme des activités à mettre en place

	Membres du comité en charge	Date limite
Retour des sélections aux auteurs : communications orales définitives, en liste d'attente, posters définitifs et rejetés	J. Devillers / M. Boucher	21/10/14
Contactez les journaux scientifiques l'IFAN/Sciences de l'Ingénieur pour proposer numéro spécial avec les actes du Congrès	M. Cisse / M.Noba	24/10/14
Solliciter les modérateurs et rapporteurs pour s'assurer de leur disponibilité (et résoudre le problème de leur participation financière au Congrès)	J. Devillers/ M. Boucher/ M. Cisse	21/10/14
Faire valider le programme final du Congrès par le coordinateur	J. Devillers	20/10/14

Les membres du Comité Scientifiques seront invités à la prochaine réunion du Comité d'Organisation, en amont du Congrès.



Appendix 5 : Program of the AFTER Congress

11 – 12 Novembre 2014
Ngor Diarama, Dakar

Mardi 11 novembre 2014

8h00-9h00 Arrivé, accueil, mise en place

09h00-10h00 Cérémonie officielle d'ouverture

10h00-10h20 Conférence inaugurale

10h20-10h45 Pause café / Exposition posters

10h45-13h00 **Session 1 : Optimisation des procédés traditionnels pour une meilleure sécurité alimentaire et sanitaire**

13h00-14h30 Pause déjeuner

14h30-15h35 **Session 1 : Optimisation des procédés traditionnels pour une meilleure sécurité alimentaire et sanitaire**

15h35-16h40 **Session 4 : Propriété intellectuelle et accès au marché des nouveaux produits**

16h40-17h10 Pause café / Exposition posters

17h00-18h00 **Session 4 : Propriété intellectuelle et accès au marché des nouveaux produits**

20h15-22h30 Dîner de Gala

Mercredi 12 novembre 2014

9h00-11h20 **Session 2 : Nouvelles formes d'aliments traditionnels et technologies innovantes**

11h20-11h45 Pause café / Exposition poster

11h45-13h30 **Session 3 : Qualité sensorielle des aliments et appréciation des consommateurs**

13h30-15h00 Pause déjeuner

15h00-17h00 Cérémonie officielle de clôture avec cocktail de dégustation « consommer local »

Mardi 11 Novembre 2014 - matin

8h00-9h00	Arrivée & accueil à l'hôtel Ngor Diarama, mise en place
09h00-10h00	Cérémonie officielle d'ouverture 1 ^{er} Ministre du Sénégal Ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Ministre de l'Industrie et des Mines Recteur de l'Université Cheickh Anta Diop Directeurs généraux de l'ISRA et de l'ITA Directeur de l'Ecole Supérieure Polytechnique Directeur Régional du CIRAD Afrique de l'Ouest Côtière
10h00-10h20	Conférence inaugurale D. PALLET (France) et M. CISSE (Sénégal)
10h20-10h45	Pause café / Exposition posters
Session 1 : Optimisation des procédés traditionnels pour une meilleure sécurité alimentaire et sanitaire	
Modérateur : A.T. GUIRO (Sénégal) Rapporteur : C. KANE (Sénégal)	
10h45-11h00	Conférence introductive <i>J. HOUNHOUIGAN (Bénin) et T. GOLI (France)</i>
11h00-11h15	Modélisation de la fermentation lactique du gowé, une boisson fermentée à base de sorgho - C. MESTRES (France)
11h15-11h30	Technologie de fabrication et valeur sensorielle des "Kapsiki bières" produites dans les monts Mandara au Nord Cameroun - J. BAYOÏ et D.R. DJOULDE (Cameroun)
11h30-11h45	Détermination expérimentale des isothermes de désorption et de la chaleur isostérique des granulés de la farine de mil - T. BASSENE (Sénégal)
11h45-12h00	QUESTIONS/REPNSES
12h00-12h15	Lanhoun: du savoir-faire traditionnel à une technologie innovante pour les marchés africains et européens - V. ANIHOUVI (Bénin)
12h15-12h30	Etude du procédé de fumage du machoiron (Arius heudelotii) au Sénégal et propositions de voies de réingénierie - N. AYEISSOU (Sénégal)
12h30-12h45	Enhancing the production of Unam Inung, a salted pork product in Calabar - I. AKPAN (Nigéria)
12h45-13h00	QUESTIONS/REPNSES
13h00-14h30	Pause Déjeuner

Mardi 11 Novembre 2014 – après-midi

14h30-14h45	Etude de la production et de la stabilité des sirops de Baobab (Adansonia digitata L.) – A. SOW (Sénégal)
14h45-15h00	Caractérisation du beurre de Pentadesma butyracea : une source alternative de beurre pour les industries alimentaires et cosmétiques - B. AYEGRON (Bénin)
15h00-15h15	Aliments traditionnels, nutrition et santé – C. COTILLON (France)
15h15-15h35	QUESTIONS / REPONSES & CLOTURE DE SESSION

Session 4 : Propriété intellectuelle et accès au marché de nouveaux produits

Modérateur : A. FALL (Sénégal) Rapporteur : Talla Samb (Sénégal)

15h35-15h50	Conférence introductive D. DIOUF (Sénégal), B. BENNETT (UK)
15h50-16h05	Kishk, Intellectual Propriety, Market Access - H. HASSAN-WASSEF (Egypte)
16h05-16h25	Perspectives de mise en Indication Géographique (IG) : évaluation du consentement à payer (CAP) de deux sous-produits agroalimentaires : Huile d'arachide (Agonlinmi) et galettes (kluiklui) de la région Agonlin du Bénin- E. VIDEGLA (Bénin)
16h25-16h40	QUESTIONS / REPONSES
16h40-17h10	Pause café / Exposition Posters
17h10-17h25	Potentiel commercial des produits alimentaires traditionnels en Afrique - R. VAN OTTERDIJK (Italie)
17h25-17h40	Comment valoriser les savoirs traditionnels ? Le rôle des Indications géographiques - D. CHABROL (France)
17h40-18h00	QUESTIONS / REPONSES CLOTURE DE SESSION
18h00-20h00	Exposition Posters
20h15-22h30	Dîner de Gala

Mercredi 12 Novembre 2014 - matin

Session 2 : Nouvelles formes d'aliments traditionnels et technologies innovantes

Modérateur : J. HOUNHOUIGAN (Bénin) Rapporteur : D. RAKOTO (Madagascar)

9h00-9h15	Conférence introductive A.T. GUIRO (Sénégal)
9h15-9h30	Mise au point d'un procédé de production de condiment exhausteur de goût et d'arôme par marinade et bio-préservation de poisson - J. KINDOSSI (Bénin)
9h30-9h45	Un nouveau snack inspire du traditionnel Kishk sa'eedi égyptien, qualité micro-structurale, microbiologique et de composition - Z. AHMED (Egypte)
9h45-10h00	Le gowé: du savoir-faire traditionnel à une technologie innovante pour les marchés africains et européens - L. ADINSI (Bénin)
10h00-10h15	QUESTIONS/REPNSES
10h15-10h30	Jus de fruits tropicaux et techniques de filtration membranaires - M. CISSE (Sénégal)
10h30-10h45	Amélioration des farines infantiles par incorporation de feuilles de Moringa oleifera - M. LY (Sénégal)
10h45-11h00	Valorisation nutraceutique et de marché d'un fruit endémique des savanes du Cameroun: Ziziphus mauritiana - R. NDJOUENKEU (Cameroun)
11h00-11h20	QUESTIONS/REPNSES & CLOTURE DE SESSION
11h20-11h45	Pause café / Exposition Posters

Mercredi 12 Novembre 2014 – fin de matinée et après-midi

Session 3 : Qualité sensorielle des aliments et appréciation des consommateurs

Modérateur : Keith Tomlins (UK)

Rapporteur : Aurélie Bechoff (UK)

11h45-12h00	Conférence introductive M. PINTADO (Portugal) et N. AKISSOE (Bénin)
12h00-12h15	Appréciation et perception sensorielle des jus d'hibiscus: une étude interculturelle en Europe - M.J.P. MONTEIRO (Portugal)
12h15-12h30	Caractérisation sensorielle de la sève de quatre cultivars de cocotiers (Cocos nucifera L.) en côte d'Ivoire - J-L. KONAN (Côte d'Ivoire)
12h30-12h45	QUESTIONS / REPONSES
12h45-13h00	Caractérisation sensorielle en milieu urbain du Ablo, un pain traditionnel cuit à la vapeur en Afrique de l'Ouest – C.MESTRES (France) et J. HOUNHOUIGAN (Bénin)
13h00-13h15	Etude sur le Kitoza amélioré (un produit carné de Madagascar): propriétés sensorielles et acceptation du consommateur en UE - A. PINTADO (Portugal)
13h15-13h30	QUESTIONS / REPONSES & CLOTURE DE SESSION
13h30-15h00	Pause déjeuner
15h00-16h00	Cérémonie officielle de clôture Ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Directeurs généraux de l'ISRA et de l'ITA Directeur de l'Ecole Supérieure Polytechnique Directeur Régional du CIRAD Afrique de l'Ouest Côtère Coordinateur du projet AFTER

Appendix 6 : Members of the Organisation Committee (OC)

STRUCTURE	PAYS	CONTACT	adresse email	téléphone
ESP-Ecole Supérieure Polytechnique	Sénégal	Mamadou ADJ	mamadou.adj@esp.sn	(221) 77 819 62 00
ESP-Ecole Supérieure Polytechnique	Sénégal	Codou Mar DIOP	cmare@gmail.com	(221) 77 630 96 46
ESP-Ecole Supérieure Polytechnique	Sénégal	Mady CISSE	benmadycisse@gmail.com	(221) 77 378 72 40
ESP-Ecole Supérieure Polytechnique	Sénégal	Lamine Kharna	laminekharna@yahoo.fr	(221) 77 643 82 43
ESP-Ecole Supérieure Polytechnique	Sénégal	Ndèye Fatou MBOW	ndfafa89613@gmail.com	(221) 77 797 05 54
CIRAD	France	Dominique PALLET	dominique.pallet@cirad.fr	33 (0) 4 67 61 58 81
CIRAD	France	Mathilde BOUCHER	mathilde.boucher@cirad.fr	(221) 78 171 67 85
CIRAD	France	Juliette DEVILLERS	juliette.devillers@agroparistech.fr	
AAFEX : Association Afrique AgroExport	Sénégal	EL Hadji DIACK	adiack@aafex.com	(221) 77 512 82 63
AAFEX : Association Afrique AgroExport	Sénégal	Hawa BERETTE	se@aafex.com	
UCAD-Université Cheikh Anta Diop de Dakar	Sénégal	Astou Mbacké SECK	seckastoumbacke@yahoo.fr	(221) 77 645 85 79
FPA : Forum Permanent de l'Agroalimentaire	Sénégal	Aissatou DEME	kumbasn@gmail.com	(221) 77 639 52 81
POPAS	Sénégal	Nafy DIAGNE GUEYE	denevanke@yahoo.fr founytservices@gmail.com plateformeagro@yahoo.fr	(221) 77 915 71 32
ISRA : Institut Sénégalais de Recherche Agronomique	Sénégal	Omar BOUGALEB	bougaleb1@yahoo.fr	(221) 77 635 90 07
SCR	Sénégal	diakhate sokhna	skdiakhate@yahoo.fr	

Apendix 7 : Report of the 1st meeting of the OC

Congrès AFTER 2014 : « Valorisation des aliments traditionnels africains : innovations, qualité et accès au marché » - Dakar le 11 & 12 novembre 2014

COMPTE RENDU REUNION COMITE D'ORGANISATION n° 1
Jeudi 18 septembre 2014, 10h à l'INNODEV

ORDRE DU JOUR

1. Présentation du congrès AFTER
2. Présentation du budget
3. Organisation des activités à mener

Etaient présents : voir liste de présence en fin de CR.

Le Comité d'Organisation du Congrès AFTER 2014, présidé par M. Mamadou ADJ, Directeur de l'ESP est composé de représentants de l'ESP-UCAD, du CIRAD, de l'AAFEX, du FPA, de la POPAS, de l'ISRAet du SCR (voir liste de contacts jointe à ce CR).

14. Présentation du congrès AFTER

Pour rappel :

Le congrès AFTER s'intègre dans le cadre des activités de dissémination des résultats de recherche du projet AFTER. Il aura pour thème « *valorisation des aliments traditionnels africains : innovations, qualité et accès au marché* » et se divisera en 4 sessions :

- Optimisation des procédés traditionnels pour une meilleure sécurité alimentaire et sanitaire
- Nouvelles formes d'aliments traditionnels et Technologies innovantes
- Qualité sensorielle des aliments et appréciation des consommateurs
- Propriété intellectuelle et accès au marché de nouveaux produits

Point sur l'état des inscriptions et les soumissions de résumés :

- **L'échéance pour soumettre les résumés de communication est repoussée au 29 septembre 2014.**
- A ce jour il y a 14 résumés soumis via le site internet et 3 résumés soumis via mail.
 - 83% des résumés ont été soumis par des intervenants non AFTER (les objectifs de ne pas dépasser 30% d'intervenants AFTER est donc pour l'instant atteint)
 - 76% des résumés ont été soumis par des intervenants africains: Angola, Burkina-Faso, Madagascar, Côte d'Ivoire, Bénin et Sénégal.
- Les objectifs à atteindre sont les suivants : 24 communications dont 5 conférences introductives de 20 minutes. Ce qui fait 19 communications à collecter parmi les résumés soumis sur le site internet. Il faudra que le comité scientifique cible les 5 personnes susceptibles d'intervenir pour les 5 conférences introductives.
- A ce jour on compte 68 inscriptions, c'est-à-dire 68 comptes créés sur le site internet et 0 règlement.
- Rappeler aux intervenants qu'il est possible de faire une communication écrite par poster.

15. Présentation du budget

Mady CISSE a présenté le budget prévisionnel (recettes ou budget accessible et montant des dépenses envisagées) – voir le document Excel joint à ce CR.

- Le lieu du congrès a été définitivement arrêté à l'hôtel N'GOR DIARAMA qui propose également à tarif préférentiel d'héberger les participants. L'offre comprend le dîner de Gala, la mise à disposition d'un amphithéâtre et d'une grande salle, de cabines de traduction, pauses café et accueil des participants à l'aéroport entre 8h et 20h.
- Pour le plan communication/média (chaperonné par M. Bougaleb) le budget prévoit :
 - Une conférence de presse pour les alentours du 10 octobre
 - Une édition spéciale au JT
 - Des communiqués de presse avant, pendant et après l'évènement (le contenu technique et scientifique devra être fourni et approuvé par les partenaires du projet)
- Revoir le budget animation pour le dîner de gala, contacter d'autres compagnies théâtrales.

16. Organisation des activités à mener

- Mise en place de stands sur le congrès tenus par des entreprises agro-alimentaires pour communiquer sur leurs activités (chaperonné par Mme. Diagne Gueye) :
 - Estimer les coûts de déplacement et aménagement du stand pour les entreprises ainsi que le nombre de stands attendus. Un stand pour promouvoir la création du réseau des acteurs sénégalais de l'innovation dans le secteur de l'agroalimentaire et des agro-ressources est notamment envisagé. Un autre pourra être dédié aux jeunes entrepreneurs.
 - Discuter des aménagements proposés par l'hôtel et du coût engendré par la location de stands vides
 - Evaluer le budget « stands » et fixer la participation demandée aux entreprises en fonction des coûts totaux
- Organisation de séances de dégustation des produits AFTER et des produits traditionnels ou innovants fabriqués à partir des dix produits du projet AFTER sur des stands dédiés au moment des pauses café et/ou en fin de session (chaperonné par Mme. Diagne Gueye) :
 - Estimer le budget nécessaire
 - Contacter les partenaires du projet AFETR pour voir si leurs entreprises pourront présenter les produits améliorés issus du projet ou d'autres aliments traditionnels africains (Mady).
- Constitution du dossier de communication pour la presse (échanges entre les responsables du projet et M. Bougaleb).

17. Chronogramme des activités : prochaines échéances

	Membres du comité en charge	Date limite
Réalisation du communiqué de presse : fournir la documentation scientifique, rédiger le communiqué	M. Boucher pour les documents (en relation avec les partenaires du projet). O. Bougaleb pour la rédaction du communiqué et l'envoi à la presse.	2/10/14
Négocier avec le N'GOR pour : - avoir leur accord pour organiser les séances de dégustation de produits AFTER et traditionnels lors des pauses café - voir si possible une réduction du coût des pauses café et adapter leurs choix pendant les pauses café - aménager des espaces pour les stands et de fournir le matériel minimum nécessaire (tables, chaises)	M. Boucher, M. Cisse, J. Devillers, M. Kharma	2/10/14
Contacteur les entreprises intéressées par l'opportunité de tenir un stand au congrès et estimation des coûts	N. Diagne Gueye	29/09/14
Comparaison des devis obtenus pour les documents pour participants	H. Berete, O. Bougaleb	2/10/14

La prochaine réunion du Comité d'organisation du Congrès AFTER est prévue le **jeudi 2/10/14** (Dakar). Ordre du jour prévisionnel :

- Lancer le plan de communication, organisation de la conférence de presse
- Répartir les derniers points de budget à déterminer

Liste de présence 1^{ère} réunion du comité d'organisation du **congrès AFTER 2014** Jeudi 18 septembre 2014, 10h à l'INNODEV

Nom et Prénoms	Structure	Contact téléphonique	Adresse email	Signature
DEVILLERS Juliette	CIRAD	774981852	juliette.devillers@agroparisstech.fr	
BOUCHER Mathilde	CIRAD	781716785	mathilde.boucher@cirad.fr	
Astou Mbacke SECK	FTIPO	776458579	seckastoumbacke@yahoo.fr	
Nady Cisse	ESP	77378200	benmadyse@ymail.com	
Omar BOUGALEB	ZMS	776319007	bougaleb.o@yahoofr	
Cherif Allassane FALL	ISRA	765772880	cherifallassane.fall@gmail.com	
Denis DEPOMMIER	CIRAD	776371878	denis.depommier@cirad.fr	
Nafy Diagne Gueye	POPAS	776328901	jouehy@cirad.com plateforme@popas.yahoofr	
Ndèye Fatou MBOW	ESP	777970554	ndfafa.85613@gmail.com	

Appendix 8 : Report of the 2nd meeting of the OC

Congrès AFTER 2014 : « Valorisation des aliments traditionnels africains : innovations, qualité et accès au marché » - Dakar le 11 & 12 novembre 2014

COMPTE RENDU REUNION RESTREINTE COMITE D'ORGANISATION

n° 2

Jeudi 23 octobre 2014, 10h à l'INNODEV

ORDRE DU JOUR

1. Présentation du programme
2. Gestion des hôtesse
3. Séances de dégustations de produits locaux + stands entreprises + Panier garni
4. Supports de communication pour le Congrès

Etaient présents :

BOUCHER Mathilde	CIRAD	78 171 67 85	mathilde.boucher@cirad.fr
BOUGALEB Omar	ISRA/UNIVAL	77 635 90 07	bougaleb1@yahoo.fr
CISSE Mady	UCAD/ESP	77 378 72 40	benmadycisse@gmail.com
DEVILLERS Juliette	CIRAD	77 498 18 52	juliettedevillers@agroparistech.fr
DIAGNE GUEYE Nafy	POPAS	77 632 89 01	
MBACKE SECK Astou	FMPOS	77 645 85 79	beckastoumbacke@yahoo.fr

1. Présentation du programme (M. Boucher)

Voir le programme ci-joint.

A noter :

Les pauses café du matin sont prises en charge par l'hôtel.

La pause-café de mardi après-midi est à organiser par la POPAS pour faire déguster des produits locaux traditionnels.

Nouveau :

Mise en place d'un cocktail de départ à 16h30 organisé par la POPAS pour la promotion du « consommer local »

2. Gestion des hôtesse (A. Seck Mbacke)

10 hôtesse ont été recrutées dont 5 qui parlent Anglais et Français (les autres parlent français uniquement). Les tenues ont déjà été choisies et sont en cours de confection, livraison prévue pour le 5 novembre.

Le devis a été fixé en accord avec le budget prévu. A prévoir en plus : la prise en charge des déjeuners du mardi et du mercredi pour ces 10 hôtesse.

3. Valorisation des produits et entreprises locales (N. Gueye Diagne)

Organisation des séances de dégustation de produits locaux

Deux plages sont prévues pour la dégustation de produits locaux: mardi après-midi durant la pause-café et mercredi après-midi durant le cocktail de départ. Le budget dégustation a été fixé à 5000 FCFA par personne. Pause légère mardi et cocktail consistant le mercredi (à partir de 16h30).

Organisation des tables d'exposition

Pour les 12 entreprises membres de la POPAS (à compléter avec les entreprises de l'AAFEX) représentées chacune par 2 exposants, l'exposition est gratuite. Il est entendu que les entreprises apportent leur matériel pour l'exposition sauf tables, chaises et nappes qui sont fournies par l'hôtel.

Préparation des « paniers garnis » à distribuer aux participants

Un panier garni sera offert en cadeau à chaque participant du Congrès. La POPAS se charge de fournir les produits (au moins 3 produits par panier). Les contenants (sacs en tissus avec logo AFTER) seront mis à disposition de la POPAS au plus tard le vendredi 7 novembre pour répartition des produits avant le Congrès. Le budget pour les produits a été fixé à 2500 FCFA par sac.

Dans la mesure où le service rendu est partagé et que Mme GUEYE, présidente de la POPAS s'est engagée à proposer des produits et pauses dégustations de qualité selon un budget limité, le Congrès pourra prendre en charge les déjeuners des exposants.

4. Supports de communication pour le Congrès (O. Bougaleb)

La maquette de la banderole a été validée. 2 banderoles en bâche (une pour l'entrée de l'hôtel, une pour la salle de conférence) ont été commandées **pour impression courant de la semaine du 27octobre**, dans l'objectif de les afficher au niveau de l'UCAD-ESP avant l'évènement (banderoles publicitaires). La maquette des kakémonos a été faite et attend validation. Les affiches sont en cours de réalisation.

5. Chronogramme des activités : prochaines échéances

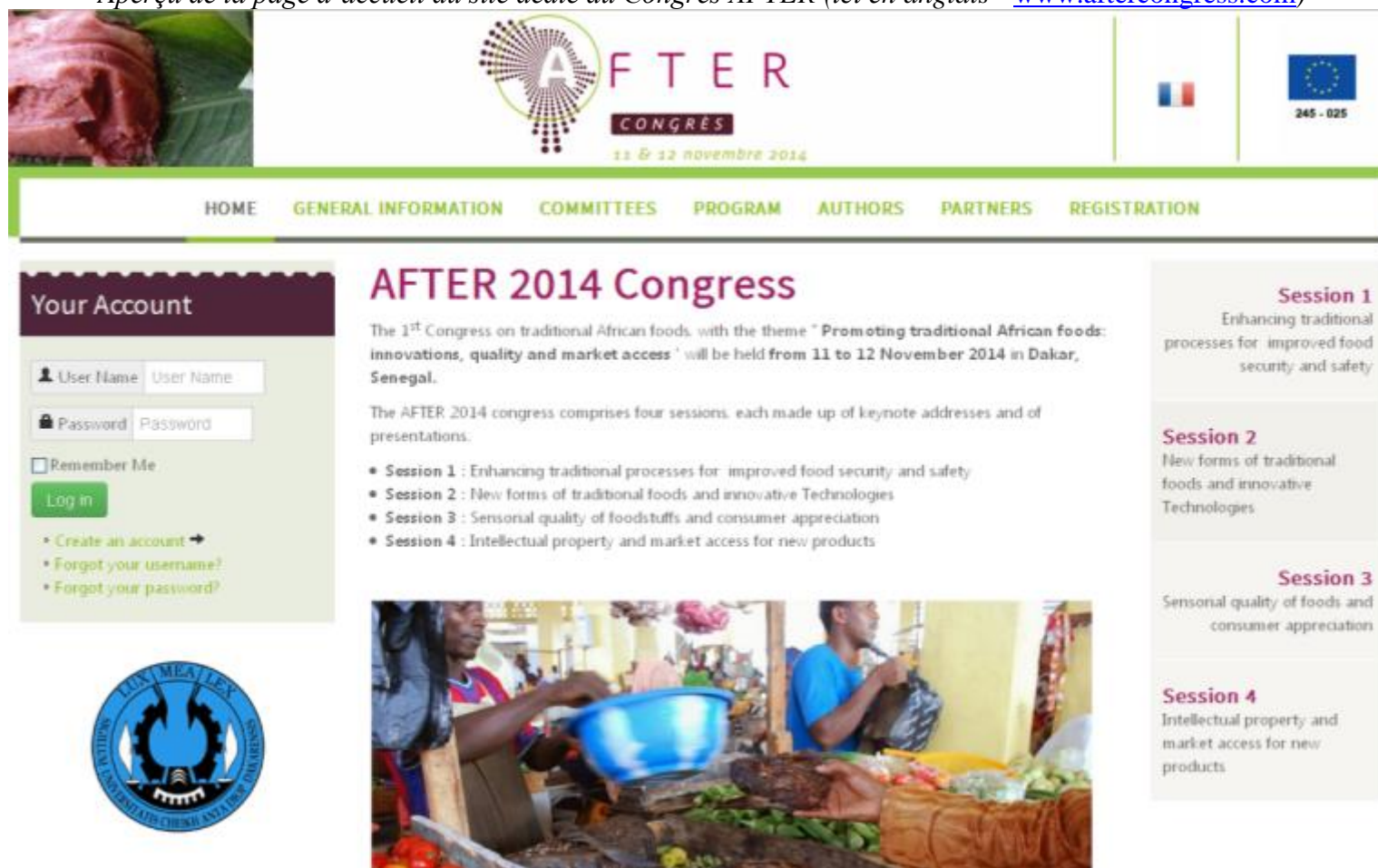
	Membres du comité en charge	Date limite
Faire une facture concernant les dégustations/paniers garnis pour 150 personnes	N. Gueye	Dès que possible
Fournir les noms des exposants pour les badges	N. Gueye	Dès que possible
Fournir les noms des hôtes pour les badges	A. Seck Mbacke	Dès que possible
Valider la maquette du kakémono + envoi des maquettes contenu des affiches	J. Devillers et M. Boucher	Dès que possible
Fournir la facture proforma pour les supports de communication	O. Bougaleb	Dès que possible

Apendix 9 : Budget of the AFTER Congress

COUTS TOTAUX		12 213 000	18 618,60 €
COUTS D'ORGANISATION		6 837 500	10 423,70 €
COMMUNICATION / PLAN MEDIA		1 845 500,00 €	2 813,45 €
Création et mise à jour site Congrès	1	525 000	800,36 €
Banderoles : création et impression (14000FCFA/m, 2x7mm.14000=196000)	2	196 000	597,60 €
Affiches AFTER pour promouvoir le projet et ses activités création et impression (2m x 2m)	4	7 500	45,73 €
Kakémonos AFTER : présentation projet - à réutiliser pour promotion sur salons...	2	100 000	304,90 €
Cartouches d'encre et petit matériel (scotch, punaises, ...)			188,27 €
rédaction et envoi du courrier	2	50 000	152,45 €
Conférence de presse 16 octobre 2014 (M.BOUGALEB, ISRA)			
Objectif : promouvoir l'évènement, relancer les inscriptions			
Indemnités journalistes conférence de presse et cérémonie d'ouverture	30	10 000	457,35 €
Frais de déplacement pour faire le tour des médias		75 000	114,34 €
Pendant le Congrès			
Communiqué de presse <u>pendant</u> le Congrès	1	100 000	152,45 €
DOCUMENTS POUR PARTICIPANTS		1 202 000	1 969,64 €
Catalogue du Congrès : 20-30p A4 : création et impression (Mousse)		228 400	348,19 €
Tampon AFTER - pour personnalisation des bloc-notes fournis par l'hôtel + carnet reçu		12 300	18,75 €
Styles Congrès AFTER (MKD)	250	350	133,39 €
Badges : fourniture et impression (MKD)	200	1 000	304,90 €
Confection sacs tissu	200	1 500	457,35 €
Impression logo sur 150 sacs	150	500	135,37 €
Budget achat produits par panier	150	2 500	571,68 €
LOGISTIQUE - RESTAURATION		3 700 000	5 640,61 €
Dégustation produits - pauses café après-midi	150	5 000	1 143,17 €
Cabine traduction simultanée	2	250 000	762,25 €
Prestation 2 Interprètes	2	450 000	2 744,08 €
Animation culturelle pour cocktail dînatoire ("Espoir de la banlieue")		150 000	228,67 €
Hôteses - habillement: (Mme ASTOU MBACKE SECK, UCAD)	10	25 000	381,12 €
Hôteses - perdiem	10	20 000	304,90 €
Hôteses - transport	10	5 000	76,22 €
COUTS PAR PARTICIPANT à l'HOTEL		5 375 500	8 194,90 €
Location salle plénière, salle secrétariat, déjeuners, pauses café	100	21 000	6 402,88 €
Dîner de Gala	50	22 500	1 715,05 €
supplément vin		50 500	76,99 €

Apendix 10 : Communication via the website of the Congress

Aperçu de la page d'accueil du site dédié au Congrès AFTER (ici en anglais - www.aftercongress.com)



The screenshot shows the homepage of the AFTER 2014 Congress website. At the top left is a photo of a pinkish-red food item. The main header features the AFTER logo (a stylized 'A' with radiating lines) and the text 'AFTER CONGRÈS' and '11 & 12 novembre 2014'. To the right are the French and European Union flags, with the text '245 - 025'. Below the header is a navigation menu with links: HOME, GENERAL INFORMATION, COMMITTEES, PROGRAM, AUTHORS, PARTNERS, and REGISTRATION. The main content area is titled 'AFTER 2014 Congress' and includes a description of the event, a list of four sessions, and a list of links for account management. On the right side, there are four session cards, each with a title and a brief description. At the bottom left is a circular logo for 'LUX MELA LEX' with 'NATURES' and 'PAYSANES' written around it. At the bottom center is a photo of a woman in a blue shirt preparing food in a blue bowl.

Your Account

User Name

Password

Remember Me

[Log in](#)

- [Create an account →](#)
- [Forgot your username?](#)
- [Forgot your password?](#)

AFTER 2014 Congress

The 1st Congress on traditional African foods, with the theme 'Promoting traditional African foods: innovations, quality and market access' will be held from 11 to 12 November 2014 in Dakar, Senegal.

The AFTER 2014 congress comprises four sessions, each made up of keynote addresses and of presentations.



- **Session 1** : Enhancing traditional processes for improved food security and safety
- **Session 2** : New forms of traditional foods and innovative Technologies
- **Session 3** : Sensorial quality of foodstuffs and consumer appreciation
- **Session 4** : Intellectual property and market access for new products

Session 1
Enhancing traditional processes for improved food security and safety

Session 2
New forms of traditional foods and innovative Technologies

Session 3
Sensorial quality of foods and consumer appreciation

Session 4
Intellectual property and market access for new products



Appendix 11 : Call for papers AFTER Congress

CONGRESS on Traditional African Foods



In a context of intensifying international trade, strengthening standards and evolving consumer requirements, traditional African foods are well placed to support the changes in the agri-business sector, and contribute to food security of populations in Africa.

Under the high patronage of the Prime Minister of Senegal, under the aegis of the Ministry for Higher Education and Scientific Research, the Ministry for Agriculture and Rural Facilities and the Ministry for Industry and Mining, the Higher Polytechnic School (ESP) and the African Food Tradition rEvisited by Research (AFTER) project are organising, **from 11 to 12 November 2014 in Dakar**, the 1st Congress on traditional African foods, with the theme **"Promoting traditional African foods: innovations, quality and market access"**

The objective of this congress is (i) to raise awareness of the **recent research and development results** on traditional African foods; (ii) **to create an international synergy** to explore, in the light of innovative technologies, the pathways and means of improving food quality and safety; and (iii) to promote wider **market access** for traditional African foods.

Call for oral communication and posters

The AFTER 2014 congress comprises four sessions, each made up of keynote addresses and of presentations.

- Session 1: Enhancing traditional processes for improved food security and safety
- Session 2: New forms of traditional foods and innovative technologies
- Session 3: Sensorial quality of foods and consumer appreciation
- Session 4: Intellectual property and market access for new products

Anyone wishing to share their results is invited to submit an abstract of up to 500 words. Abstracts must contain a clear title and concisely describe the objective, methodology, and impact of the key results to the above sessions. The scientific committee will study all the submissions and may invite the selected authors to present their works orally or in poster form. The best communications will be published in the Higher Polytechnic School of Dakar paper and a prize will be awarded to the best poster.

Abstracts must be submitted online on the congress website: www.aftercongress.com ; www.congressafter.com before **15 September 2014**.

Date, venue, languages

The AFTER Congress will be held in Dakar from **11 to 12 November 2014**. The languages of communication for the Congress are French and English.

Conditions for participation

The registration costs are as follows:
European participants: 150 euros
African participants: 75 euros
Students: 30 euros
Other participants: 200 euros
Gala dinner: 50 euros

Transport, visa and accommodation costs are at the expense of the participants.

Proceedings and publications

A CD-ROM or USB stick of all the presentations will be distributed to all participants.

Important dates

23 July 2014
Launch of congress website: www.congressafter.com or www.aftercongress.com

15 September 2014
Deadline for abstract submission

1 October 2014
Selection and notification of participants

11-12 November 2014
Congress held in Dakar, Senegal

For any other question : after@cirad.fr, cgmare@gmail.com, ou madycisse@ucad.edu.sn



Appendix 12 : Invitation for the press conference



1^{er} CONGRES SUR LES ALIMENTS TRADITIONNELS AFRICAINS (AFTER 2014)

N°/

Dakar, le 2014



This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration



UCAD - ESP
BP : 5085 dakar-fann
Tel : (+221) 33 869 24 00
Fax : (+221) 33 825 55 94
Email : esp@ucad.sn
Site web : www.esp.sn
Dakar -Sénégal

Objet : Invitation à la conférence de presse du 1^{er} Congrès

AFTER sur les Aliments Traditionnels Africains

Monsieur le Rédacteur en Chef,

En ma qualité de Président du Comité d'organisation du Premier Congrès du Projet AFTER sur les Aliments traditionnels Africains, j'aurais bien aimé pouvoir compter sur la participation de votre organe à la **conférence de presse qui se tiendra le jeudi 16 octobre 2014, à partir de 15 heures, à l'Ecole Supérieure Polytechnique (ESP) de l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar (UCAD).**

Pour de plus amples informations, je vous fais parvenir ci-joint le communiqué de presse élaboré à l'occasion de la tenue du Congrès ainsi que la note conceptuelle et le dépliant sur le Projet AFTER.

Dans l'attente je vous prie d'agréer, Monsieur le Rédacteur en chef, mes salutations distinguées.

LE SOLEIL

DAKAR

Appendix 13 : Press release (Conference of october of the 16th 2014)

Communiqué de presse Congrès AFTER 2014

« *Valorisation des aliments traditionnels africains : de bonnes nouvelles pour les producteurs, les transformateurs et les consommateurs* »

L'Ecole Supérieure Polytechnique (ESP) de l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar (UCAD) et le Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD) de France, réunis autour du **Projet AFTER** (African Food Tradition rEvisited by Research) organisent le 1^{er} Congrès du Projet sur le thème « *Valorisation des aliments traditionnels africains : innovations, qualité et accès au marché* », du 11 au 12 novembre 2014, à partir de 9 heures, à l'Hôtel Ngor Diarama, Dakar, Sénégal. Les langues de communication sont le français et l'anglais.

Cet important événement est placé sous le haut Patronage du Premier Ministre du Sénégal et sous l'égide du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique, du Ministère de l'Agriculture et de l'Équipement Rural et du Ministère de l'Industrie et des Mines. Il enregistrera la contribution d'institutions nationales et internationales partenaires du projet AFTER parmi lesquelles l'Association Afrique agro-export (AAFEX), l'Institut de technologie alimentaire (ITA), l'Institut sénégalais de recherches agricoles (ISRA) pour le Sénégal, l'Université Abomey Calavi (UAC) pour le Bénin, l'Ecole nationale supérieure des sciences agro-industrielles (ENSAI) pour le Cameroun, la Faculté d'agriculture de l'Université d'Alexandrie (FAAU) et le National Research Center -(NRC) pour l'Égypte, le Food Research Institute (FRI) pour le Ghana, l'Université d'Antananarivo (UT) pour Madagascar, le Council for Scientific and Industrial Research (CSIR) pour l'Afrique du Sud, l'Escola Superior de Biotecnologia (ESB) pour le Portugal, le Spread European Safety (SPES) pour l'Italie, le National Research Institute (NRI) pour le Royaume Uni, l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) et le Réseau français des instituts techniques de l'agroalimentaire (ACTIA) pour la France.

Le Projet européen AFTER vise à réunir l'Afrique et l'Europe autour d'un même objectif, celui d'améliorer les produits traditionnels africains à travers le partage et l'enrichissement des connaissances sur les technologies agroalimentaires. Ainsi, il œuvre à développer ou créer un produit ou une technologie d'intérêt pour des entreprises agroalimentaires européennes ou africaines. Dix produits traditionnels de trois catégories différentes ont été étudiés : les produits à base de céréales fermentées comme l'*akpan* (bouillie de maïs fermenté et partiellement cuite), le *gowé* (pâte de sorgho fermentée), le *kenkey* (aliment fermenté à base de maïs), le *kishk Sa'eedi* (produit fermenté à base de blé et de babeurre), les poissons et viandes fermentés et salés comme le *lanhouin* (mélange salé et séché de plusieurs poissons), le *kitoza* (type de viande de porc et de bœuf séchée, salée, fumée), le *kong* (poisson-chat fumé) et les extraits à base de plante pour les aliments fonctionnels comme le *bissap* (calice sec de l'*Hibiscus sabdarifa* utilisé comme boisson), le *buy* (fruit du baobab utilisé sous différentes formes), le *jaabi* (fruit du jujubier transformé). Dans le cadre de ses activités, le Projet AFTER bénéficie d'un important soutien financier de l'**Union Européenne (UE)**.

L'organisation de ce premier Congrès sur les aliments traditionnels Africains s'inscrit dans la phase de présentation de l'ensemble des résultats de recherche et de développement obtenus dans le cadre des activités du projet AFTER. Quatre sessions sont proposées aux participants pour la présentation de leurs résultats :

- Session 1 : Optimisation des procédés traditionnels pour une meilleure sécurité alimentaire et sanitaire
- Session 2 : Nouvelles formes d'aliments traditionnels et technologies innovantes

- Session 3 : Qualité sensorielle des aliments et appréciation des consommateurs
- Session 4 : Propriété intellectuelle et accès au marché de nouveaux produits

Différents publics sont visés pour enrichir les échanges et approfondir les réflexions lors du congrès : les scientifiques (enseignants, chercheurs, doctorants et étudiants), l'ensemble des acteurs économiques du secteur agricole et agroalimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, etc.), les institutions nationales et internationales (Ministères, BAD, UEMOA, AFD, CEDEAO, UE, USAID, etc.) et les organisations non gouvernementales en charge des projets de développement agricoles et agroalimentaires.

Les objectifs généraux du Congrès sont :

- Offrir l'occasion à un maximum d'acteurs de partager les récents résultats de recherche et de développement autour des produits alimentaires traditionnels africains, en profitant du cadre proposé par le Projet européen AFTER
- Créer une synergie internationale productive afin d'explorer à la lumière des technologies innovantes actuelles, les voies et moyens pour une valorisation des matières premières et aliments traditionnels africains afin d'améliorer leur qualité et favoriser leur accès au marché.

Les objectifs spécifiques sont :

- Favoriser la consommation des produits traditionnels africains « Afroalimentaire »
- Positionner les aliments africains dans les politiques de sécurité alimentaire
- Soutenir l'innovation pour promouvoir le développement de l'économie africaine
- Accompagner et renforcer le réseau national et international des professionnels de l'agroalimentaire en Afrique.

A terme, la tenue du Congrès doit aboutir aux résultats suivants :

- Favoriser le partage de connaissances
 - . Echange autour des méthodes d'amélioration de la qualité sanitaire des aliments traditionnels
 - . Démonstration de nouveaux procédés : discussion autour des opportunités de développement de nouveaux produits à partir de matières premières africaines
 - . Présentation et promotion de l'outil « tests sensoriels et consommateurs » dans les entreprises africaines
- Former et/ou renforcer les liens professionnels nationaux et internationaux, garants d'une dynamique de développement cohérente et collective
- Contribuer à une dynamique de la sécurité alimentaire des pays africains

L'enjeu est donc de taille, le Congrès est en synergie avec les préoccupations des gouvernements africains qui est de nourrir une population en forte croissance tout en réduisant sensiblement la forte dépendance aux produits alimentaires importés. Dès lors, nous comptons sur la contribution de votre organe de presse pour lui réserver un large écho auprès des populations.

Appendix 14 : Concept note of the Congress



African food tradition revisited by research

Project coordinator : Cirad
www.after-fp7.eu



This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration

CONGRES sur les Aliments Traditionnels Africains - AFTER 2014

Note conceptuelle

« Dans un contexte où les échanges internationaux s'intensifient, les normes se renforcent, les exigences des consommateurs évoluent, les aliments traditionnels africains doivent accompagner les mutations du secteur agroalimentaire et contribuer à la sécurisation alimentaire des populations d'Afrique. »

Sous le haut Patronage du Premier Ministre du Sénégal,
sous l'égide des Ministères de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique, de l'Agriculture et de l'équipement rural, de l'Industries et des mines,
l'Ecole Supérieure Polytechnique (ESP)
le Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD)
dans le cadre du projet européen AFTER : African Food Tradition rEvisited by Research organisé du 11 au 12 novembre 2014 à Dakar le 1er congrès sur les aliments traditionnels Africains « AFTER 1 » avec pour thème « Valorisation des aliments traditionnels africains : innovations, qualité et accès au marché ».

L'organisation du 1^{er} congrès sur les aliments traditionnels Africains s'inscrit aujourd'hui dans la phase de dissémination et d'exploitation des résultats du projet de recherche européen AFTER qui vise à présenter les résultats et les transmettre vers les acteurs des différentes filières agroalimentaires et notamment les transformateurs locaux. Faire le lien entre la recherche et les entreprises apparaît donc ici comme une étape essentielle.

Le Congrès AFTER 1 se veut être une occasion de partager l'ensemble des résultats de recherche et développement obtenus au cours du projet qui visent la promotion et la valorisation des produits alimentaires traditionnels africains. Les acteurs ainsi rassemblés auront l'opportunité d'échanger et d'approfondir leurs réflexions au sein d'une dynamique internationale.

OBJECTIFS GENERAUX DU CONGRES

- Offrir l'occasion à un maximum d'acteurs de **partager les récents résultats de recherche et développement** autour des produits alimentaires traditionnels africains, en profitant du cadre proposé par le projet européen AFTER.
- **Créer une synergie internationale productive** afin d'explorer à la lumière des technologies innovantes actuelles, les voies et moyens pour une valorisation des matières premières et aliments traditionnels africains afin d'améliorer leur qualité et favoriser leur accès au marché.

THEME GENERAL ET SESSIONS

« Valorisation des aliments traditionnels africains : innovations, qualité et accès au marché

- SESSION 1 : Optimisation des procédés traditionnels pour une meilleure sécurité alimentaire et sanitaire
- SESSION 2 : Nouvelles formes d'aliments traditionnels et Technologies innovantes
- SESSION 3 : Qualité sensorielle des aliments et appréciation des consommateurs
- SESSION 4 : Propriété intellectuelle et accès au marché de nouveaux produits

INFORMATIONS PRATIQUES

- Le congrès AFTER 1 aura lieu les **11 et 12 novembre 2014** à l'hôtel N'GOR DIARAMA de Dakar, Sénégal. Les langues de communication du congrès sont le français et l'anglais.
- **Frais d'inscription:**
 - Participants européens : 150 euros
 - Participants africains : 75 euros
 - Etudiants : 30 euros
 - Autres participants : 200 euros
 - Dîner de gala : 50 eurosLes frais de transport, visa et hébergement sont à la charge des participants.
- Date limite de soumission des résumés pour communication au Congrès : **lundi 29 septembre 2014**

« AFTER 1 : un évènement fédérateur, pour créer et entretenir les liens entre acteurs de l'agroalimentaire »

CIBLES CONCERNEES

- Les scientifiques (enseignants, chercheurs, doctorants, étudiants)
- L'ensemble des acteurs économiques du secteur agricole et agroalimentaire : producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, etc...
- Les institutions nationales et internationales (Ministères, BAD, UEMOA, AFD, CEDEAO, EU, USAID...)
- Les organisations non gouvernementales en charge de projets de développement agricoles et agroalimentaires

Les scientifiques ainsi que les entreprises concernées par les thématiques seront invitées à présenter les résultats de leurs travaux de recherche, par l'intermédiaire de supports écrits (posters) ou oraux. La commission scientifique du Congrès, composée de représentants internationaux des différents secteurs de recherche, s'assurera de la qualité des communications et sélectionnera celles qui seront intégrées dans une des quatre sessions du Congrès.

Un espace d'échange entre scientifiques et professionnels du monde entier, entre secteur public et secteur privé, sera ici créé pour favoriser notamment l'appropriation des résultats des travaux de recherche menés jusqu'à présent.

L'implication et l'engagement du pouvoir public et des institutions nationales et internationales permettront de fédérer davantage l'ensemble des acteurs en leur apportant le soutien indispensable à tout développement durable.

Les entreprises du secteur agroalimentaire auront également l'occasion de venir faire la promotion de leurs nouveaux produits à base d'aliments traditionnels africains auprès de distributeurs nationaux et internationaux via l'organisation de stands.

RESULTATS VISES

- Favoriser le partage de connaissances
 - Echange autour des méthodes d'amélioration de la qualité sanitaire des aliments traditionnels
 - Démonstration de nouveaux procédés : discussion autour des opportunités de développement de nouveaux produits à partir de matières premières africaines
 - Présentation et promotion de l'outil « tests sensoriels et consommateurs » dans les entreprises africaines
- Former et/ou renforcer les liens professionnels nationaux et internationaux, garants d'une dynamique de développement cohérente et collective
- Contribuer à une dynamique de la sécurité alimentaire des pays africains

« Une rencontre pluridisciplinaire porteuse d'un message commun - une occasion unique pour communiquer efficacement et promouvoir les produits locaux »

PLAN DE COMMUNICATION

Les enjeux d'une telle rencontre seront atteints grâce au développement d'une communication efficace pour la mise en œuvre d'actions cohérentes. Le Plan média, une fois validé par le Comité d'organisation du Congrès, s'attachera à susciter l'implication de toutes les cibles concernées.

Le plan de communication du Congrès est principalement constitué d'une conférence de presse qui aura lieu début octobre. Plusieurs communiqués de presse assureront la communication avant, pendant et après le Congrès.

LE CONGRES AFTER : UN VECTEUR POTENTIEL DE MESSAGES FORTS

- Favoriser la consommation des produits traditionnels africains « Afroalimentaire »
- Positionner les aliments africains dans les politiques de sécurité alimentaire
- Soutenir l'innovation pour promouvoir le développement de l'économie africaine
- Accompagner et renforcer le réseau national et international des professionnels de l'agroalimentaire en Afrique

Pour plus de renseignements, vous pourrez visiter le site dédié au Congrès AFTER : www.congresafter.com ou www.aftercongress.com

Appendix 15 : Invitation for the Congress



1^{er} CONGRES SUR LES ALIMENTS TRADITIONNELS AFRICAINS (AFTER 2014)

N°/

Dakar, le 2014



This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration



UCAD - ESP
BP : 5085 dakar-fann
Tel : (+221) 33 869 24 00
Fax : (+221) 33 825 55 94
Email : esp@ucad.sn
Site web : www.esp.sn
Dakar -Sénégal

Objet : Invitation au 1^{er} Congrès AFTER sur les Aliments Traditionnels Africains

Monsieur le Rédacteur en Chef,

En ma qualité de Président du Comité d'organisation du Premier Congrès du Projet AFTER sur les Aliments traditionnels Africains, j'aurais bien aimé pouvoir compter sur la participation de votre organe lors du 1^{er} congrès AFTER sur les aliments traditionnels sur le thème «*Valorisation des aliments traditionnels africains : innovations, qualité et accès au marché*», du 11 au 12 novembre 2014, à partir de 9 heures, à l'Hôtel Ngor Diarama, Dakar, Sénégal.

Pour de plus amples informations, je vous fais parvenir ci-joint le communiqué de presse élaboré à l'occasion de la tenue du Congrès ainsi que la note conceptuelle et le dépliant sur le Projet AFTER.

Dans l'attente je vous prie d'agréer, Monsieur le Rédacteur en chef, mes salutations distinguées.

LE SOLEIL

DAKAR

Appendix 16 : Contact of the participants and exhibitors

PARTICIPANTS – CONGRES AFTER				
NOM	Prénom	Affiliation	Pays	contact
Adinsi	Laurent	UAC	Bénin	adinsil2003@yahoo.fr
Akissoé	Noël	UAC	Bénin	noel.akis@yahoo.fr
Amhed	Zahra	NRC	Egypte	zahra3010@hotmail.com
Anihouvi	Victor	UAC	Bénin	anihvic@yahoo.fr
Awad	Sameh	FAAU	Egypte	sameh111eg@yahoo.com
Ayegnon	Paul	UAC	Bénin	
Ayessou	Nicolas	ESP	Sénégal	nayessou@yahoo.fr
Bassama	Joseph	UGB	Sénégal	joseph.bassama@ugb.edu.sn
Bassene	Thierry	ESP	Sénégal	pbassene@hotmail.com
Bassimbé	Moustapha	UCAD	Sénégal	mbsagna@gmail.com
Bechoff	Aurélie	NRI	Royaume-Uni	a.bechoff@greenwich.ac.uk
Bennett	Ben	NRI	Royaume-Uni	ben.bennett@gre.ac.uk
Berete	Hawa	AAFEX	Sénégal	se@aafex.com
Boucher	Mathilde	CIRAD	France	mathilde.boucher@cirad.fr
BOUGALEB	Omar	2MS	Sénégal	bougaleb1@yahoo.fr
BOUGHALEB	Saida		Sénégal	
Chabrol	Didier	CIRAD	France	didier.chabrol@cirad.fr
Cisse	Mady	ESP	Sénégal	macisse73@hotmail.com
CISSE	Omar	ESP	Sénégal	
Cotillon	Christophe	ACTIA	France	c.cotillon@actia-asso.eu
Dalode Vieira	Générose	UAC	Bénin	generosev@yahoo.fr
Datina	Paulina		Togo	
Depommier	Denis	CIRAD	Sénégal	denis.depommier@cirad.fr
Devillers	Juliette	CIRAD	France	juliette.devillers@agroparistech.fr
Diack	El Hadji Abdoulaye	AAFEX	Sénégal	eadiack@aafex.com
DIAKHITE	Baba Toumany	UCAD	Sénégal	baba.diakhate@hotmail.fr
Diakite	Sanoussi		sénégal	
Diop	Cheikh	ISRA	Sénégal	
Diouf	Diegane	ESP	Sénégal	diegane.diouf@ucad.edu.sn
FALL	Mamadou	FMPOS	Sénégal	
FALL	Cheikh Alassane	ISRA	Sénégal	cheikhlassane.fall@gmail.com
Fliedel	Geneviève	CIRAD	France	genevieve.fliedel@cirad.fr
Goli	Thierry	CIRAD	France	thierry.goli@cirad.fr
Gueye	Aissatou		Sénégal	
GUIRO	Amadou Tidiane	USSK	Sénégal	atguiro@gmail.com

PARTICIPANTS – CONGRES AFTER				
NOM	Prénom	Affiliation	Pays	contact
Hassan Wassef	Habiba	NRC	Egypte	bio_egypt@hotmail.com
Hounhouigan	Joseph	UAC	Bénin	hounjos@yahoo.fr
Kane	Cheikhou	ESP	Sénégal	cheikhokane.esp@gmail.com
KANE	Ale	ESP	Sénégal	alekane11@yahoo.fr
Kasse	Moussa	ESP	Sénégal	kcmoise2003@yahoo.fr
Kindossi	Janvier	UAC	Bénin	jkindossi@gmail.com
Konan	Jean-Louis	CNRA	Côte d'Ivoire	konankonanjeanlouis@yahoo.fr
Kwadjode	Komlan	FAO	Sénégal	
Ly	Matel	ESP	Sénégal	
Marième Soda	Kane		sénégal	
MBACKE SECK	Astou	FMPA	Sénégal	seckastoumbacke@yahoo.fr
Mestres	Christian	CIRAD	France	mestres@cirad.fr
Monteiro	Maria Joa	CBQF	Portugal	mjmonteiro@esb.ucp.pt
MORAIS	Frederico	SPES-FIAB	Espagen	f.morais@fiab.es
NDIAYE	Ndeye Adiara	ESP	Sénégal	
NDIAYE	Babacar	ESP	Sénégal	
NDIR	Babacar	AAFEX	Sénégal	bndir@aafex.com
NDJOUENKEU	Robert	ENSAI	Cameroun	rndjoudenkeu@yahoo.fr
NGUER	Cheikh Momar	ESP	Sénégal	
NIANE	khadim	ESP	Sénégal	
Ousmane	Diop		sénégal	
Pallet	Dominique	CIRAD	France	dominique.pallet@cirad.fr
Pintado	Manuela	CBQF	Portugal	mpintado@porto.ucp.pt
Rakoto	Danielle	UT	Madagascar	dad.rakoto@univ- antananarivo.mg
RAMA SOUGOU	Ndeye	ESTEVAL	Sénégal	
Sacca	Carole	UAC	Bénin	saccarole2001@yahoo.fr
SAKHO	Mama	ESP	Sénégal	
SAMB	Talla	ASPIT	Sénégal	tallasamb1@yahoo.fr
Seck	Mamadou		sénégal	
Seck	Ndeye Fatou	USAID/ER A	sénégal	
Seye	Moustapha	LARTES	Sénégal	
SOCK	Fatou	UCAD	Senegal	fatousock@hotmail.com
SOW	Alioune	ESP	Sénégal	
Thiam	Alioune		sénégal	
Togue	Baye		sénégal	
Tomlins	Keith	NRI	Royaume-Uni	tomlins@greenwich.ac.uk
Van Otterdijk	Robert	FAO	Italie	Robert.vanOtterdijk@fao.org
VIDEGLA	Euloge	UAC	Bénin	vidglaeuloge@yahoo.fr

EXPOSANTS – CONGRES AFTER				
NOM	Prénom	Affiliation	Pays	contact
BA	Fatoumata	SAFNA	Sénégal	fatoumatagnagneba@yahoo.fr
Dioh	Bineta diallo	ZEMA	Sénégal	restaurantmdioh@yahoo.fr
Bodian	Binetou	GIE AFBARD	sénégal	afbardfruits@yahoo.fr
Coly Camara	Djisetou	GIE AFBARD	sénégal	afbardfruits@yahoo.fr
Camara	Aissatou	GIE AMINA	sénégal	dabagning@yahoo.fr
Cisse	Touti	GIE AMINA	sénégal	dabagning@yahoo.fr
Camara	Aissatou	Trancefrumex	sénégal	niamoyesirafolo@yahoo.fr
Conde	Safietou	Trancefrumex	sénégal	niamoyesirafolo@yahoo.fr
Sow	Ramatoulaye	Trancefrumex	Sénégal	niamoyesirafolo@yahoo.fr
CISSE	Khady	LES DELICES DE LA MER	Sénégal	khadycg@yahoo.fr
Coly	Djisetou	POPAS	sénégal	afbardfruits@yahoo.fr
Seck	Fatou	POPAS	sénégal	plateformeagro@yahoo.fr fseck@live.ca
COMMEAT	Pierre Gilles	BAOBAB DES SAVEURS	Sénégal	contact@baobab-des-saveurs.com
COULIBALY	Alimatou	LES PRECUITS	Côte d'Ivoire	gpllesprecuits@yahoo.fr
COULIBALY	Bineta	LA VIVRIERE	Sénégal	vivriere@orange.sn
DEME	Aissatou Diagne	FREE WORK SERVICES	Sénégal	kumbasn@gmail.com
Diagne	Awa	FREE WORK SERVICES	sénégal	Atcl2006@orange.sn
Diagne	Saphietou	GIE BOKK XALAAT	sénégal	afbardfruits@yahoo.fr
Diagne Gueye	Yeumeu	GIE BOKK XALAAT	sénégal	afbardfruits@yahoo.fr
Diagne Nging	Rokhaya	ZEMA	sénégal	dabagning@yahoo.fr
Diallo	Adji	GIE SŒURS JUMELLES	sénégal	afbardfruits@yahoo.fr
Massa Dia	Fatou	GIE SŒURS JUMELLES	sénégal	afbardfruits@yahoo.fr
Diaw	Khady	GIE SOPE KHADIM RASSOUL	sénégal	fatouthiate2@yahoo.fr
Niang	Mame Fatou	GIE SOPE KHADIM RASSOUL	sénégal	fatouthiate2@yahoo.fr
DIAW	Awa	ESTEVAL	Sénégal	estevalaa@orange.sn
NDIAYE	Valérie	ESTEVAL	Sénégal	estevalaa@orange.sn
RAMA SOUGOU	Ndeye	ESTEVAL	Sénégal	estevalaa@orange.sn
Diene	Awa	GIE JAMM BUGGUM	sénégal	afbardfruits@yahoo.fr
Faye	Adama	GIE JAMM BUGGUM	sénégal	afbardfruits@yahoo.fr
Ndongo Ngom	Elhadji	GIE FORESTIER	sénégal	fatouseck33@hotmail.com
Sarr	Khady	FOUNTY SERVICES	sénégal	Fountyservices@gmail.com
TALL	Marie Andrée	FRUITALES	Sénégal	matall@orange.sn
Thianhoum Diop	Emilie Souleymane	Siggil Mariama Horticulture	Sénégal Sénégal	emloth@hotmail.com
Mbacke	Fatou	Entreprenariat Féminin	Sénégal	
Mbodji	Mame Sine	ASN/MIM	Sénégal	
Diop	Soukeina	Agrobis	Sénégal	