

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**

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

16h35-17h05 Pause café / Exposition posters

17h05-18h00 **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 »

Programme prévisionnel détaillé du Congrès AFTER 2014

Ngor Diarama, Dakar

Mardi 11 Novembre 2014 - matin

8h00-9h00	Arrivée & accueil à l'hôtel Ngor Diarama, mise en place Cérémonie officielle d'ouverture Ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Ministre de l'Industrie et des Mines
09h00-10h00	Recteur de l'Université Cheikh 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	
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/REPONSES
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. AYESSOU (Sénégal)
12h30-12h45	Enhancing the production of Unam Inung, a salted pork product in Calabar - I. AKPAN (Nigéria)
12h45-13h00	QUESTIONS/REPONSES
13h00-14h30	Pause Déjeuner

Programme prévisionnel détaillé du Congrès AFTER 2014 Ngor Diarama, Dakar

Mardi 11 Novembre 2014 – après-midi

14h30-14h45	Baobab : optimisation du procédé traditionnel de transformation - A. SOW (Sénégal)
14h45-15h00	Caractérisation du beurre de <i>Pentadesma butyracea</i> : une source alternative de beurre pour les industries alimentaires et cosmétiques - B. AYEGRON (Bénin)
15h00-15h15	Traditional foods, nutrition and health – C. Cotillon (France)
15h15-15h35	QUESTIONS / REPONSES & CLOTURE DE SESSION

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

15h35-15h50	Conférence introductive D. DIOUF (Sénégal), B. BENNETT (UK)
15h50-16h05	Kishk sa'eedi, intellectual property rights for the Egyptian producers and market access to the EU - H. HASSAN-WASSEF (Egypte)
16h05-16h20	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 - E. VIDEGLA (Bénin)
16h20-16h35	QUESTIONS / REPONSES
16h35-17h05	Pause café / Exposition Posters
17h05-17h20	Commercial potential for traditional and specialty food products in Africa - R. VAN OTTERDIJK (Italie)
17h20-17h35	Comment valoriser les savoirs traditionnels? Le rôle des Indications géographiques - D. CHABROL (France)
17h35-18h00	QUESTIONS / REPONSES CLOTURE DE SESSION
18h00-20h00	Exposition Posters
20h15-22h30	Dîner de Gala

Programme prévisionnel détaillé du Congrès AFTER 2014 Ngor Diarama, Dakar

Mercredi 12 Novembre 2014 - matin

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

9h00-9h15	Conférence introductive A.T. GUIRO (Sénégal)
9h15-9h30	Development of innovating process of production of taste and aroma enhancer condiment by marinating and biopreservation of fish - J. KINDOSSI (Bénin)
9h30-9h45	Novel snack inspired from the traditional Egyptian kishk Saeedi: Compositional, microbiological and microstructural qualities - 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

Programme prévisionnel détaillé du Congrès AFTER 2014

Ngor Diarama, Dakar

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

Session 3 : Qualité sensorielle des aliments et appréciation des consommateurs

11h45-12h00	Conférence introductive M. PINTADO (Portugal), K.TOMLINS (UK) et N. AKISSOE (Bénin)
12h00-12h15	Consumers' sensory perception and acceptability of Hibiscus drinks: a cross-cultural study in Europe - M.J.P. MONTEIRO (Portugal)
12h15-12h30	Sensory characterization of the inflorescence sap from four coconut (Cocos nucifera L.) cultivars in 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	Studies on reengineered Kitoza (a Malagasy meat product): sensory properties and consumer acceptance in the EU - M. 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 Côtière avec cocktail de dégustation « consommer local »