



Le 2 mai à l'ISET de Sfax



Objectifs de la JT-IAA'19

- Promouvoir la valorisation des sous-produits et des déchets issus de l'IAA
- Découvrir les différents volets de l'innovation technologique dans l'IAA
- Créer des nouvelles idées de projets dans l'IAA
- Consolider les relations université-industrie dans l'IAA
- Avoir des conventions avec les industries IAA
- Renforcer l'attractivité de l'IAA et de ses métiers, notamment auprès des jeunes et des demandeurs d'emploi

1^{ère} journée Technologique JT-IAA'19



Contact : 20 250 250 / 96 819 970

www.uvis.net/jt-iaa-2019

Fax : 74 431 673

L'Innovation Technologique & Environnementale dans l'Industrie Agro-Alimentaire

La question de la qualité des aliments et de l'impact de l'IAA sur l'environnement, a pris de l'importance tant aux yeux des consommateurs que des industriels, chercheurs et pouvoirs publics vu le développement et la complexification des filières alimentaires, l'emploi de substances chimiques, le développement des procédés de conservation, transformation et de conditionnement des produits alimentaires.

De ce fait, dans le cadre du projet UVIS, l'ISET de Sfax et le Centre d'Affaires de Sfax, en collaboration avec l'Association de Recherche, de Développement et d'Innovation ARDI et la Pépinière Sfax Innovation II, s'engagent à aborder un sujet d'actualité, manifesté par la première édition de la Journée Technologique des IAA, JT-IAA'19, sous la thématique de « *Innovation Technologique & Environnementale dans l'IAA* » qui se tiendra le 02 Mai 2019 à l'ISET.

Cette journée se voit une belle opportunité pour sensibiliser les différents acteurs aux nouvelles tendances de l'innovation technologique et environnementale dans l'IAA.

Partenaires Espace Exposants



Partenaires Caravane de l'Entrepreneuriat



Programme

08h00:	Accueil et inscription
08h30:	Mots d'ouverture
09h00:	Session plénière
09h00:	Next production revolution in food industries, Mr HENI Mehrez (Responsable technique) et Mme GAOUET Nesrin (Responsable qualité) - SMPA
09h20:	L'innovation au sein de la confiserie TRIKI - LE MOULIN, Mr ELEUCH Mazen (Responsable Recherche et Développement) - Groupe TRIKI
09h40:	DIARI : Tradition et Innovation, Mme Hounaida KAMMOUN (Directeur Qualité Sécurité et Recherche & Développement) - Les Couscousseries de Sud (CDS)
10h00:	CHO Groupe : une huile d'olive tunisienne fière de ses origines... Mr HOSNI Achraf (Responsable Management Qualité) et Madame Mouna Makhloufi (Responsable Management Qualité) - CHO Company
10h20:	L'innovation marketing : vecteur de valorisation de l'huile d'olive tunisienne sur les marchés internationaux, Mme Imen Trabelsi Trigui (Maître de conférences, Chef Laboratoire en Recherche et Marketing) - LRM
10h40:	Le co-compostage : une solution de gestion et de valorisation des déchets issus des activités des IAA pour une agriculture durable, Mme Emna AMMAR (Professeur) - Ecole Nationale d'Ingénieurs de Sfax
11h00:	Pause-café
11h30:	Démarrage des activités du village d'innovation de JT-IAA'19
	Espace Recherche Scientifique
	Espace Exposants
	Espace Jeune Entrepreneur (Caravane de l'Entrepreneuriat)

Espace Recherche Scientifique

- Thabet YANGUI (Institut Supérieur de Biotechnologie de Sfax/Laboratoire d'Electrochimie et Environnement de l'Ecole Nationale des Ingénieurs de Sfax) : « Valorisation des sous-produits de l'olive en tant que Bioproduits »
- Sonia KHOUH (Laboratoire des bioprocédés Environnementaux, CBS) : « Production des hydrogels à partir des déchets organiques solides »
- Imen AMMAR (Laboratoire Analyse Valorisation et Sécurité des Aliments (AVASA), ENIS) : « Etude du lignier de l'herbe : étude des activités biologiques et essais de valorisation »
- Malka DIBRA (ENS/FSS/Laboratoire d'électrochimie et environnement (LEE)) : « A Study of the change of the 2-glyceryl monooleate in olive oil and olive pomace oil during refining process »
- Raji BEN AMAR (Laboratoire sciences des Matériaux et Environnement, FSS) : « Traitement et valorisation des effluents textiles »
- Monia ENNOUR (Laboratoire analyse valorisation et sécurité des aliments, ENS) : « Etude du comportement rhéologique de la pâte suite à l'incorporation de leurre désactivé et de cytoline »
- Wahid ABID (LASE/FSS) : « Le compostage des déchets agricoles : Procédé et applications »
- Sonia KECHAOU (Laboratoire Bio-procédés Environnementaux, CBS) : « Valorisation de déchets solides organiques par la production des enzymes hydrolytiques suite à la fermentation submerged d'Aspergillus Niger »
- Mourad LAMINE (Laboratoire de Génie de l'Environnement et Estéchnologie (ENG)) : « Phytobiosol »
- Nouha TAHRI (Laboratoire Sciences des Matériaux et d'Environnement, FSS) : « Développement de nouvelles membranes osmotiques à base des matériaux naturels abondants à bon marché : Application au traitement des eaux usées industrielles »
- Sayma KHEMR, Hous ZARROUK, Emna CHARI (ISET Sfax) : « Etude et dimensionnement d'un système de déshydratation des écopes de saumon »
- Imen MAALEI (ISET ZAGHOUANE) : « Extraction et incorporation des polysaccharides associés à la pectine et à la lignine dans le pain »
- Imen MAALEI (ISET ZAGHOUANE) : « Etude comparative de différents types de la matière grasse laitière anhydrique (MGLA ou SMN). Effet de l'ajout du comest »
- Halla OHTOUBOU, Manel MAALEI (Département GP, ISET Sfax) : « Bioréacteurs et Applications en Industries Agro-Alimentaires »
- Raida KARBAY (CBS) : « Production et caractérisation d'un nouveau cocktail enzymatique produit par Aspergillus niger en utilisant des macro-algues vertes comme source d'azote et son application pour la valorisation énergétique d'Ulva rigida »
- Rania BEN HMEIDA (Laboratoire d'électrochimie et environnement, ENS) : « Synthèse d'hydroxytyrosol et de dérivés du tyrosol par conversion catalytique du 2-phenyléthanol »
- Jouad ARDI (Laboratoire d'électrochimie et environnement, ENS) : « Identification des composés bioactifs à haute valeur ajoutée d'une ressource tunisienne en utilisant la méthode chromatographique (RP-HPLC-DAD-QTOF-MS et MS/MS) »
- Soumaya ZOUARI, Abir GARGOURI, Najla REIK (Madame REIK la pâtissière) : « Développement des produits diététiques de la pâtisserie artisanale : sans gluten »
- Marwa MASMOUDI, Sami HADRI, Mourad MASMOUDI (ISET Sfax) : « Etude et Réalisation d'un Robot Tondeuse Autonome Contrôlé à distance »