



**FÈS**  
16, 17 et 18  
Avril 2014

**Congrès Maghrébin  
sur les Toxi-infections Alimentaires**

4<sup>ème</sup> Edition Sous le thème:

«Sécurité sanitaire des aliments face aux mutations sociétales et à la mondialisation»

**PREPROGRAMME**

Journée				
	<b>Veille du congrès</b>	<b>Inscription et ouverture officielle et organisation d'une réception de bienvenue</b>		
<b>Jour 1</b>	<b>Matinée</b>	<p><b>Session plénière</b>  <b>Rapports des pays membres: 10 mn (40mn)</b>  <b>Conférence 1 : Sécurité sanitaire des aliments et développement durable (20mn)</b>  <b>Conférence 2 : Mise en œuvre de la Loi sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA) (20mn)</b>  <b>Pause café</b>  <b>Conférence 3 : Fraudes alimentaires (20 mn)</b>  <b>Conférence 4 : Cogestion et co-régulation de la sécurité sanitaire des aliments (20 mn) EU DGSANCO</b>  <b>Conférence 5 : Marketing stratégique et sécurité sanitaire des aliments (20 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p>		
	<b>Après midi</b>	<table border="0"> <tr> <td> <p><b>Salle 1 Produits de la pêche</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p> </td> <td> <p><b>Salle 2 Restauration collective</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p> </td> </tr> </table>	<p><b>Salle 1 Produits de la pêche</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p>	<p><b>Salle 2 Restauration collective</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p>
<p><b>Salle 1 Produits de la pêche</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p>	<p><b>Salle 2 Restauration collective</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p>			
<b>Jour 2</b>	<b>Matinée</b>	<table border="0"> <tr> <td> <p><b>Salle 1 Produits avicoles</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p> </td> <td> <p><b>Salle 2 Produits laitiers et produits de la ruche</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p> </td> </tr> </table>	<p><b>Salle 1 Produits avicoles</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p>	<p><b>Salle 2 Produits laitiers et produits de la ruche</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p>
	<p><b>Salle 1 Produits avicoles</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p>	<p><b>Salle 2 Produits laitiers et produits de la ruche</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p>		
<b>Après midi</b>	<table border="0"> <tr> <td> <p><b>Salle 1 Produits carnés</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p> </td> <td> <p><b>Salle 2 Eaux, boissons et produits végétaux</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p> </td> </tr> </table>	<p><b>Salle 1 Produits carnés</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p>	<p><b>Salle 2 Eaux, boissons et produits végétaux</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p>	
<p><b>Salle 1 Produits carnés</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p>	<p><b>Salle 2 Eaux, boissons et produits végétaux</b>  <b>Conférence : 30 mn (20 + 10)</b>  <b>Communications : 3 (15 mn)</b>  <b>Pause café (30 mn)</b>  <b>Communication : 5 (15 mn)</b>  <b>Discussion générale</b></p>			

**ATELIERS EN MARGES DU CONGRES (Fès les 15 et 16 Avril 2014)**

**Atelier 1 : « Microbiologie prévisionnelle »**

- Responsable pédagogique : Pr. Hakim Karib
- Collaborateurs : Dr. Nozha Cohen, Pr. Abdelaziz Fassouane, Mr. Khalid Gabi

**Atelier 2 : « Principes et mise en place de la démarche HACCP »**

- Responsable pédagogique : Pr. N. Bouchriti
- Collaborateurs : Benseddouch, Moez Jeridi, Réda Triqui

**GROUPE DE TRAVAIL AMSSA-MAGHREB (Fès les 15 et 16 Avril 2014)**

**Elaboration du document 1 : « Guide maghrébin d'investigation des TIAC »**

- Coordinateur : Dr. A. Barkia
- Collaborateurs (Réda Hamza (Tu), Soumia El Hajji et Rachid Boukhris (Ma), (Algérie, Lybie et Mauritanie à désigner).

**Contact: Pr Mohamed Bouslikhane**

**Dr Nozha Cohen**

**Tel : +212 666 29 27 64**

**+212 661 52 46 62**

**E-mail: [bouslikhanemed@yahoo.fr](mailto:bouslikhanemed@yahoo.fr) [amssa.maroc@gmail.com](mailto:amssa.maroc@gmail.com) [nozha.cohen@yahoo.fr](mailto:nozha.cohen@yahoo.fr)**

**Websites: [www.amssa-maroc.ma](http://www.amssa-maroc.ma) / [www.pasteur.ma](http://www.pasteur.ma)**