

Programme de la célébration de la Journée Mondiale de l'Alimentation Le 14 Octobre 2025

1. Introduction et Contexte

À l'occasion de la Journée Mondiale de l'Alimentation, nous organisons un événement scientifique et culturel le mardi 14 octobre 2025 au sein de l'Auditorium. Placée sous le thème "**L'Avenir de l'Alimentation : Retour aux Racines et Puissance du Vivant**", cette journée a pour ambition de fédérer étudiants, corps enseignant et société civile autour des enjeux cruciaux d'une alimentation saine, durable et ancrée dans notre patrimoine.

Notre slogan, "**Bien manger aujourd'hui pour mieux vivre demain**", résume notre volonté de promouvoir des pratiques alimentaires bénéfiques pour la santé individuelle et collective.

2. Objectifs Stratégiques

L'ambition de cette journée est double :

- **Sensibiliser et Former** : Éduquer nos étudiants à l'impact crucial d'une alimentation saine et durable, en mettant en lumière des techniques ancestrales revisitées par la science, comme la fermentation au levain naturel et la lactofermentation.
- **Valoriser et Rayonner** : Mettre en avant le dynamisme de notre département et de notre faculté en présentant des travaux d'étudiants innovants (PFE, Masters), des créations étudiantes, ainsi que le savoir-faire de partenaires locaux, notamment une association de femmes qui met en avant les produits du terroir algérien.

Cette initiative représente une excellente occasion de renforcer le lien entre enseignement, recherche et société civile, tout en contribuant positivement au rayonnement de notre institution.

3. Programme de la Journée

La journée s'articulera en deux temps forts pour favoriser les apprentissages, les échanges et les découvertes.

Matinée : Conférences Scientifiques et Débat

08 :45 – 09 :00 : Allocutions d'ouverture

- Mot d'ouverture et de bienvenue par Dr. Kouidri Amel, (Présidente de la journée).
- Mot de bienvenue de Monsieur le Doyen.
- Intervention de Madame la Cheffe de Département.

09 :00 – 09 :30 : Conférence 1 : « Les Bienfaits de la Lactofermentation : du Pain au Levain aux Légumes, des Alliés pour notre Santé. » Intervenante : **Dr. KOUIDRI AMEL**

09 :30 – 10 :00 : Conférence 2 : « Savoir-faire Algérien et Produits du Terroir : un Patrimoine à Valoriser ». Présentée par : **Dr. HADJADJ NAIMA**

10 :00 – 10 :30 : Conférence 3 : « L’innovation au service de l’alimentation de demain : des projets d’avenir ». Présentée par : **Pr AMMAD FAIZA**

10H30-10H50 : Débat

10H50-11H :10 : Pause-café

11H10- 13H30 : Posters, Exposition, Dégustation & Concours "**Le Fait Maison à l'Honneur**"

Un créneau sera dédié à un espace de découverte, de partage et de dégustation.

- **Espace "Innovations Étudiants" & Concours de Création Culinaire :** Des étudiants créatifs exposeront leurs produits lactofermentés
- (Pains spéciaux au naturel, légumes en bocaux, kéfir, boissons...) et autres innovations culinaires saines. **Un concours** récompensera **les trois** créations les plus remarquables. Un jury évaluera les produits sur leur originalité, leur goût et leur pertinence par rapport au thème de la journée. Les lauréats recevront un prix pour leur excellent travail.
- **Espace "Trésors du Terroir" :** Une association de femmes locale sera notre invitée d'honneur. Elle présentera et fera déguster une variété de produits de saison et de spécialités traditionnelles (couscous roulé à la main, galettes traditionnelles, etc.), illustrant la richesse de notre terroir.

13H30- 14H15 : Pause Déjeuner

14H20 - 14H30 : Mot de la fin et remerciements

14H30 - 14H50 : Remise des prix

14H50 - 15H00 : Clôture de la journée