

REPUBLIQUE DU SENEGAL

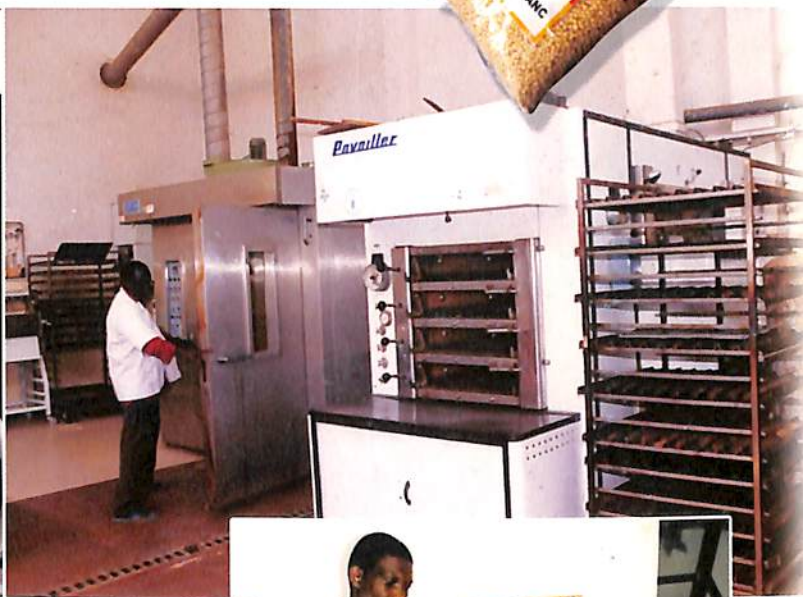
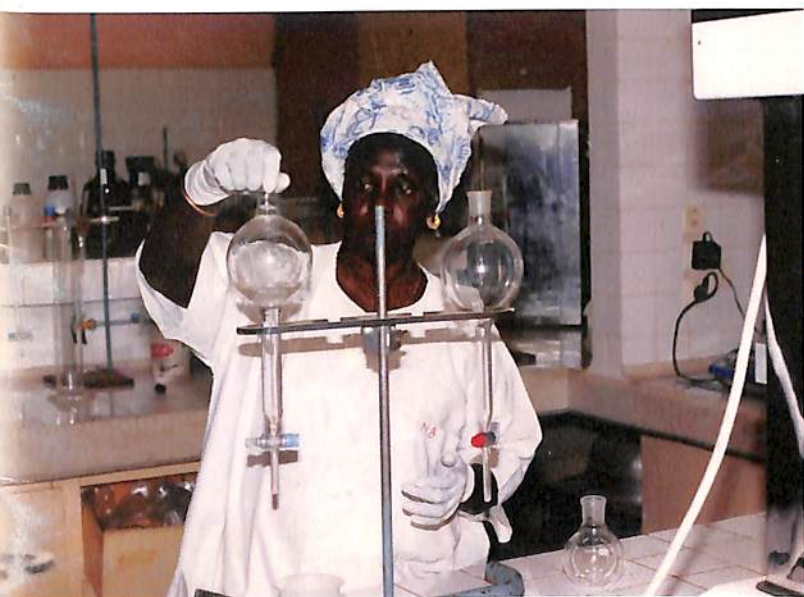
Ministère de l'Industrie et l'Artisanat



«Assurer un service de Qualité pour promouvoir l'émergence de Produits Locaux compétitifs»

40^{ème} Anniversaire 1963 - 2003

de l'Institut de Technologie Alimentaire



- Recherche
- Contrôle de Qualité
- Formation
- Transfert de Technologies

www.ita.sn





LE MOT DU MINISTRE



Monsieur Landing SAVANE
Ministre d'Etat,
Ministre de l'Industrie
et de l'Artisanat

L'Institut de Technologie Alimentaire qui relève de la tutelle du Ministère de l'Industrie et de l'Artisanat va fêter les 1er, 2 et 3 décembre 2003 son quarantième anniversaire, 40 ans consacrés au développement du secteur agroalimentaire.

C'est l'occasion pour moi de rappeler toute l'importance que le Gouvernement du Sénégal accorde à l'Institut de Technologie Alimentaire en particulier et à la recherche appliquée en général.

L'organisation des manifestations célébrant ce quarantième anniversaire va permettre aux décideurs, au secteur privé et aux citoyens de se familiariser davantage avec l'ITA. L'Institut regorge d'énormes potentialités qui, malheureusement, ne sont pas suffisamment connues et ses résultats de recherche gagneraient à être mieux exploitées par le secteur privé.

Je félicite la Direction de l'ITA pour cette nouvelle démarche communicationnelle qui rapproche la recherche des utilisateurs potentiels.

Le développement du secteur agroalimentaire est une des préoccupations majeures de mon département parce que la recherche appliquée effectuée à l'Institut de Technologie Alimentaire est essentielle pour le développement des secteurs artisanal et industriel.

En effet, la recherche est incontournable pour davantage de compétitivité, l'avenir étant aux entreprises qui seront capables d'innovation et d'anticipation.

Aussi, un partenariat dynamique recherche - secteur privé est-il nécessaire pour notre pays. Il constitue un des piliers de l'avenir industriel et artisanal du Sénégal. Il est clair que le travail formidable effectué par les chercheurs de l'ITA et les résultats obtenus peuvent contribuer à l'atteinte des objectifs que nous nous sommes fixés dans le secteur agroalimentaire pour la diversification de nos produits, la sécurité alimentaire, la lutte contre les différentes formes de malnutrition, la lutte contre la pauvreté, la création d'emplois en milieu rural et périurbain et la protection de l'environnement.



Ces objectifs s'articulent parfaitement avec ceux affichés par le Gouvernement du Sénégal pour le développement du secteur agricole et rural. Ils sont également en phase avec le Nouveau Partenariat pour le Développement de l'Afrique (NEPAD) dont le volet Agriculture ambitionne de garantir durablement la sécurité alimentaire, de moderniser et d'améliorer la compétitivité des filières agricoles et de promouvoir un développement rural durable.

Je voudrais saluer la nouvelle dynamique impulsée par le Directeur général, Dr Amadou Tidiane GUIRO et l'ensemble du personnel de l'ITA, qui a conduit à des résultats significatifs qui leur ont valu les félicitations du Président de la République.

Le Président Abdoulaye WADE accorde une attention particulière à la recherche effectuée par l'ITA et se préoccupe de l'utilisation de ses résultats qui doivent davantage être connus. L'exposition de trois jours qui sera organisée à la Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture de Dakar vient répondre à ce souci. Il y a lieu de pérenniser ce type d'initiatives.

La nouvelle approche client développée, la mise en œuvre d'un système de management qualité avec l'objectif de la certification et de l'accréditation des laboratoires ainsi que le partenariat dynamique tant au plan national qu'international de l'ITA, sont autant de facteurs de succès pour l'avenir.

Depuis l'avènement de l'alternance en 2000, le Gouvernement du Sénégal a fait des efforts substantiels pour accroître les moyens alloués à l'ITA et motiver davantage son personnel.

A l'occasion de la célébration du 40ème anniversaire, je voudrais réaffirmer le soutien et l'engagement du Gouvernement à appuyer l'ITA.

Notre engagement aux côtés de la recherche n'est pas circonstanciel, il est durable.

Bon anniversaire et bonne fête.



LE MOT DU DIRECTEUR GENERAL

40 ANS MÉRITÉS SE FÊTENT !

Voilà déjà 40 ans, le Sénégal se dotait d'un Institut de Technologie Alimentaire. Aujourd'hui, qu'y a-t-il de plus normal que de partager la fierté d'une histoire brillante due à une volonté politique et l'engagement tenace des nombreux gestionnaires de la recherche, chercheurs, techniciens, personnel d'appui, acteurs agricoles et agroalimentaires, consommateurs et partenaires au développement.

Depuis quarante ans, l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA) s'est engagé à relever les défis auxquels notre pays était confronté en se mettant à l'œuvre de la valorisation des ressources alimentaires grâce à la transformation des produits agricoles, à la réduction des pertes après-récoltes et après-captures, au contrôle de la qualité des aliments, à la formation aux métiers de l'alimentation.



Les différentes mutations de l'Institut, qui l'ont conduit d'Établissement Public de Recherche Appliquée à un Établissement Public à caractère Industriel et Commercial, puis à un Établissement Public à caractère Administratif et, enfin, à un Établissement Public à caractère Scientifique et Technologique, traduisaient, vu l'environnement économique de chaque époque, les préoccupations stratégiques des autorités gouvernementales tenant à lui faire mieux assumer cette vaste mission.

L'ancrage de l'ITA au sein du Ministère de l'Industrie et de l'Artisanat, vise essentiellement à placer l'Institut dans le cadre de la politique générale de développement économique et social, afin de favoriser le meilleur transfert de ses acquis scientifiques aux partenaires industriels et ceux du secteur artisanal et l'exploitation rationnelle des ressources nationales. C'est pourquoi, le plan stratégique de développement de l'ITA accorde une place prépondérante à l'appui aux opérateurs du secteur agro-alimentaire, formel mais surtout informel. Ce sont leurs préoccupations qui orientent nos recherches et services d'accompagnement, de suivi technique, d'incubation, de formation et d'assistance à la gestion de la qualité.

A toutes les étapes de sa longue marche, l'ITA a joué le rôle qui était le sien avec, bien sûr, des hauts et des bas comme dans toute entreprise humaine. Mais, son rôle aura été incontestablement majeur, certes souvent méconnu faute de communication adéquate, dans la vaste entreprise d'amélioration de la sécurité alimentaire et de la promotion du «consommer sénégalais» dans ce Sénégal aux habitudes alimentaires encore largement extraverties.

En formant des milliers de personnes aux métiers de l'alimentation, l'ITA aura aussi contribué - et contribue encore - à la lutte contre la pauvreté et la création d'activités génératrices d'emplois et de revenus dans l'agroalimentaire.



L'activité de transformation constituant un point critique dans la chaîne alimentaire, l'Institut, qui se trouve à l'interface du producteur et du consommateur, aura permis aux transformateurs, petits et grands, de mieux connaître les besoins du consommateur et ses exigences, de mettre des produits de qualité sur le marché.

Tout au long de son histoire, l'ITA s'est toujours soucié de la qualité des aliments et de la satisfaction des besoins nutritionnels des principaux groupes à risques. Aujourd'hui que la qualité sanitaire et l'innocuité des aliments sont devenues des exigences dans les échanges commerciaux de denrées alimentaires, l'ITA s'est engagé à promouvoir un système de management par la qualité.

Nous est-il nécessaire de souligner que dans ce vaste champ de labour, l'Institut est loin d'avoir été seul, puisqu'il collabore, étroitement et sous diverses formes, avec les membres du Système National de Recherche Agricole et Agroalimentaire, avec les organisations sous-régionales et régionales de recherche et de développement agricole d'Afrique, mais aussi avec les partenaires internationaux au développement, ce qui lui vaut de se voir confier des nombreuses missions d'expertise en Afrique et de bénéficier de multiples projets d'appui institutionnel.

La célébration de ce quarantième anniversaire est une belle opportunité pour rapprocher l'ITA des citoyens, des acteurs des filières, des responsables des collectivités locales, des décideurs politiques : présentation de tous les résultats de recherche, exposition sur les opportunités d'affaires dans la conservation, la transformation et la consommation de ce que nous produisons, etc. L'exposition, qui sera organisée à la Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture de Dakar sera, sans nul doute, un grand moment pour faire mieux connaissance avec l'ITA et ses partenaires.

Certes la recherche demande des moyens humains, matériels et financiers, souvent considérables. Mais, elle n'est pas un luxe pour nos pays africains, d'autant qu'il est des recherches que personne ne fera à notre place. Les nouvelles autorités issues de l'alternance politique, et au premier chef, le Président de la République, Me Abdoulaye Wade, l'ont tout de suite compris et n'ont pas lésiné pour améliorer les moyens mis à la disposition de l'Institut. Ces louables efforts doivent du reste être consolidés, parce que le soutien à la recherche se doit d'être durable pour permettre à l'ITA de jouer pleinement son rôle.

Notre mission étant de faire de la recherche-développement, nous ne pouvons célébrer ce Quarantième anniversaire sans organiser, deux jours durant, un dialogue entre les différents acteurs, sous la forme d'un colloque sur l'agroalimentaire, auquel tous nos partenaires, au Sénégal et hors du Sénégal, sont conviés à participer. Ce sera un riche moment d'échanges entre acteurs et partenaires mais aussi de mise à niveau scientifique.

Enfin, l'ITA, c'est avant tout, toutes ces femmes et tous ces hommes, qui ont donné, tout au long ou à un moment de leur vie, le meilleur d'eux mêmes pour son rayonnement. Cet Anniversaire est aussi leur fête.

Joyeux Anniversaire.

Dr Amadou Tidiane Guiro
Directeur Général de l'ITA



PRESENTATION DE L'ITA

Le contexte agroalimentaire au Sénégal est principalement orienté, d'une part vers la pêche et les produits halieutiques et d'autre part, vers les produits agricoles et l'élevage.

Les produits locaux font l'objet d'une transformation par de petites unités de production et des entreprises de type PME/PMI. Ces entreprises de transformation rencontrent des besoins importants en matière de transferts de technologie, de contrôle de qualité, de gestion de la production de même que de gestion commerciale et financière ; d'où l'intérêt des actions de l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA).

L'ITA a pour mission de rayonner sur le secteur agroalimentaire au Sénégal et en Afrique. Concrètement, sa mission consiste à la mise au point et à la diffusion de technologies appropriées pour la transformation des produits agroalimentaires dans le but de favoriser la valorisation des produits agricoles locaux.

Dans cette dynamique, l'ITA doit non seulement satisfaire à des besoins de recherche mais également répondre adéquatement aux besoins des opérateurs/trices ayant leur activités dans le secteur agroalimentaire en vue d'améliorer leurs techniques de production, de transformation, de conservation et de distribution.

STATUT

L'ITA est un institut de recherche-développement créé en 1963 (loi 63-11 du 5 février 1963).

Il jouit du statut d'Etablissement Public à caractère Scientifique et Technique (EPST). Il est sous la tutelle du Ministère de l'Industrie et de l'Artisanat. L'Institut est partie intégrante du Système National de Recherche Agricole et Agroalimentaire (SNRAA).



MISSION

L'ITA est chargé essentiellement de la valorisation des ressources alimentaires locales, avec les missions suivantes:

- * Guider et coordonner les recherches et les études sur le traitement, la transformation, le conditionnement, la conservation et l'utilisation des produits alimentaires locaux, principalement dans le but de promouvoir l'implantation d'industries correspondantes ;
- * Développer de nouvelles ressources alimentaires dérivées des productions locales qui soient d'une bonne valeur nutritive et adaptées au goût ainsi qu'au pouvoir d'achat des consommateurs ;
- * Aider au contrôle de la qualité des produits alimentaires aux stades de la production, de la commercialisation, de l'importation et de l'exportation ;



- * Participer à la formation des Corps de métiers de l'alimentation ;
- * Promouvoir et appuyer l'installation d'unités de transformation industrielle ou artisanale des aliments (MPE, PMI, PME).

En plus de ces missions, l'Institut mène au profit des investisseurs, des études de projets agro-alimentaires (études techniques et économiques) et participe à la formation dans les universités et grandes écoles du Sénégal et de l'extérieur (sous-région ouest africaine en particulier).

Le développement de procédés de conservation, de transformation et d'emballage des aliments ainsi que la mise au point d'équipements destinés à l'amélioration des performances et des conditions de production dans les micro-entreprises et les PME de conservation et/ou de transformation constituent, les points forts de l'Institut.

D'importants travaux ont été menés sur les céréales et légumineuses, les fruits et légumes, les produits halieutiques, les produits carnés et le lait. La recherche en biotechnologie appliquée à l'agroalimentaire a connu ces dernières années un développement fort encourageant.

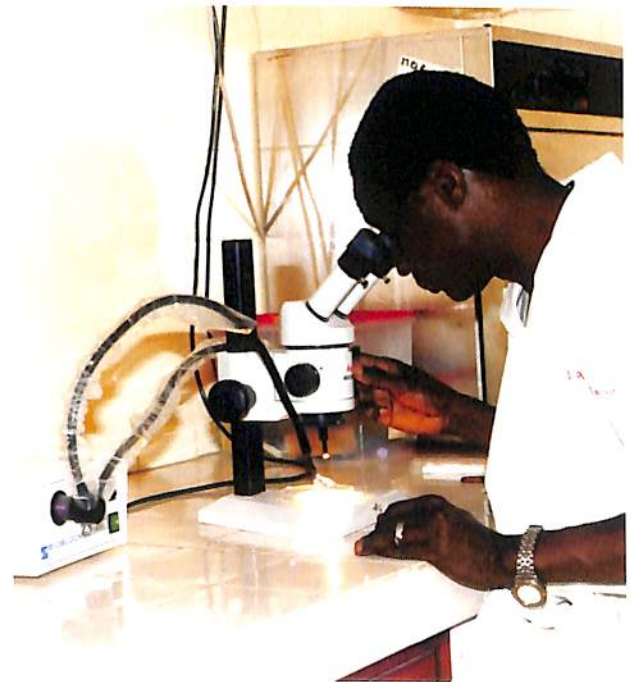
STRATEGIE

Pour répondre de façon adéquate aux objectifs qui lui sont assignés, l'ITA s'est doté d'une stratégie de recherche-développement orientée vers l'identification et la satisfaction des besoins réels du secteur agroalimentaire.

Pour mener à bien cette nouvelle orientation, l'Institut s'est doté d'un plan stratégique basé sur les objectifs définis dans les politiques nationales de développement rural et industriel, les programmes de lutte contre la pauvreté, les besoins du secteur privé.

Les axes stratégiques retenus sont :

- * La recherche -développement et le transfert de technologie ;
- * L'adaptation aux normes nationales et internationales ;
- * La réduction des pertes dans les unités de production ;
- * La formation aux techniques de transformation et de conservation des produits alimentaires ;
- * Le contrôle de qualité.





LES ORGANES DE L'ITA

- * Le Conseil d'Administration ;
- * Un Comité de Direction de cinq (5) membres élus par le Conseil d'Administration ;
- * Un Comité scientifique et technique, organe qui commande et supervise les missions d'évaluation des unités, des activités et des personnels de recherche ;
- * Un Directeur Général assisté directement par un Conseiller en Qualité Industrielle (CQI), un Conseiller aux affaires scientifiques et techniques (CST), un Contrôleur Interne de Gestion (CIG) ;
- * Une Agence Comptable Particulière (ACP).

Trois Directions existent sous l'autorité du Directeur Général. Ce sont la Direction Recherche et Développement (DRD), la Direction des Relations Extérieures (DRE) et la Direction Administrative et des Ressources Humaines (DARH).

La DRD est chargée des activités scientifiques et technologiques de l'ITA. Elle comprend :

- Une division développement technologique regroupant les ateliers pilotes : céréales et légumineuses, Fruits et légumes, poisson et produits halieutiques, produits de l'élevage, biotechnologie
- Une division contrôle de qualité regroupant les laboratoires : chimie, microbiologie, mycotoxines , analyses phytosanitaires
- Une division appui technique

La DRE assure l'interface entre l'ITA et la clientèle. Elle comprend aussi le Bureau chargé de la formation et le Centre de documentation scientifique





THEMES DE RECHERCHE ET PROJETS MAJEURS

Les thèmes de recherche portent généralement sur :

- * La transformation/conservation des céréales, légumineuses, tubercules et oléagineux ;
- * La transformation/conservation des fruits et légumes ;
- * La transformation/conservation des poissons et produits halieutiques ;
- * La biotechnologie (valorisation de sous-produits de l'industrie agroalimentaire, application de techniques contrôlées de fermentation) ;
- * Les produits de l'élevage (lait et viande) ;
- * Les mycotoxines dans les aliments (étude et contrôle) ;
- * La composition chimique des aliments (valeur alimentaire).

Projets de Recherche Interne d'Orientation (Année 2003)

Dénomination	Source principale de financement *	Structure Interne d'Accueil
La friture des fruits et légumes tropicaux	I.T.A.	Atelier Fruits et Légumes
Production de conserves de légumes (haricots verts) conditionnés en sachets	I.T.A.	Atelier Fruits et Légumes
Maîtrise de la fabrication des saucissons à base de poisson	I.T.A.	Atelier Produits Elevage
Etude de l'incidence de nos technologies de transformation sur la valeur nutritionnelle de nos produits alimentaires	I.T.A.	Atelier Céréales et Légumineuses
Développement d'un aliment de sevrage	I.T.A.	Atelier Céréales et Légumineuses

Par ailleurs l'ITA est aussi impliqué dans deux importants programmes nationaux majeurs soutenus par la Banque Mondiale et l'Agence Canadienne pour le Développement International. Il s'agit respectivement :

- du Programme des Services Agricoles et d'Appui aux Organisations des Producteurs (PSAOP) ;
- du Projet d'Appui aux Opérateurs/Opératrices du Secteur Agroalimentaire (PAOA).



Projets de Recherche Mandat et de Recherche Interne Programmée (Année 2003)

Dénomination	Source principale de financement	Structure Interne d'Accueil
Projet Régional: Légumes feuilles «Gestion de Germplasm de légumes feuilles traditionnelles du type Africain»	Union Européenne	Atelier Fruits et Légumes
Pôle de séchage	Région Wallonne (Belgique)	Unité Biotechnologie
Développement au Sénégal de la production de champignons (Highest Priority Project Africa RAF 199 / 021, Mushroom farming initiative)	PNUD	Unité Biotechnologie
Développement et transferts d'acétateurs industriel	Région Wallonne (Belgique)	Unité Biotechnologie
Diffusion du ferment et transfert du process (production de lait caillé)	Région Wallonne (Belgique)	Unité Biotechnologie
Transfert du process (production de vinaigre par la méthode d'Orléans)	Région Wallonne (Belgique)	Unité Biotechnologie
“Initiative pour le développement de Mil et de Sorgho en Afrique de l'Ouest et du Centre: un pilotage par l'aval”	FIDA	Atelier Céréales et Légumineuses
Table de composition des Aliments	FAO	Laboratoire de Chimie
Projet Sésame	FNRAA	Division Contrôle Qualité
Projet néré	FNRAA	Unité Biotechnologie
Valorisation de la patate douce	FNRAA	Atelier Céréales et Légumineuses
Qualité du riz de la vallée	FNRAA	Division Contrôle Qualité
Utilisation des substances biopesticides végétales et du rayonnement solaire contre la bruche <i>Caryedon serratus</i> ravageur des stocks d'arachide	FNRAA	Laboratoire phytosanitaire
Domestication et valorisation des fruits au Sénégal	FNRAA	Atelier Fruits et Légumes
Production de bactériocines	FNRAA	Unité Biotechnologie
Développement de produits à valeur ajoutée à partir de l'arachide. Détoxification de l'aflatoxine	USAID	Laboratoire Mycotoxines
Projet INTSORMIL "Evaluating Pearl Millet Germplasm for Food Quality"	USAID	Atelier Céréales et Légumineuses
Contrôle de la Qualité et Sécurité des Aliments	AIEA	Division Contrôle Qualité
Nouveaux produits à base d'arachide	CRSP Peanut	Laboratoire Mycotoxines
Informations Scientifiques	Coopération Française	Centre de Documentation



- 1. Technologies de transformation du mil**
Pain riche (mil/blé), Couscous, Arraw, Aliment de sevrage
- 2. Technologies de transformation des produits horticoles**
Boissons industrielles à base de bissap, mad, ditax etc.
- 3. Technologies de séchage solaire de divers produits locaux**
Poissons, Fruits et Légumes
- 4. Rationalisation des procédés traditionnels de fermentation par la biotechnologie**
M'bannick, Nététu, etc.
- 5. Développement de produits de charcuterie bovine**
Jambon, Saucisses, Merguez, etc.
- 6. Méthodes de détoxification de l'huile d'arachide artisanale**
Elimination de l'aflatoxine
- 7. Equipements de transformation**
Epierreurs, granulateurs, séchoirs, chariots d'alimentation de rue, containers isothermes, fours en parpaing





POTENTIEL SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

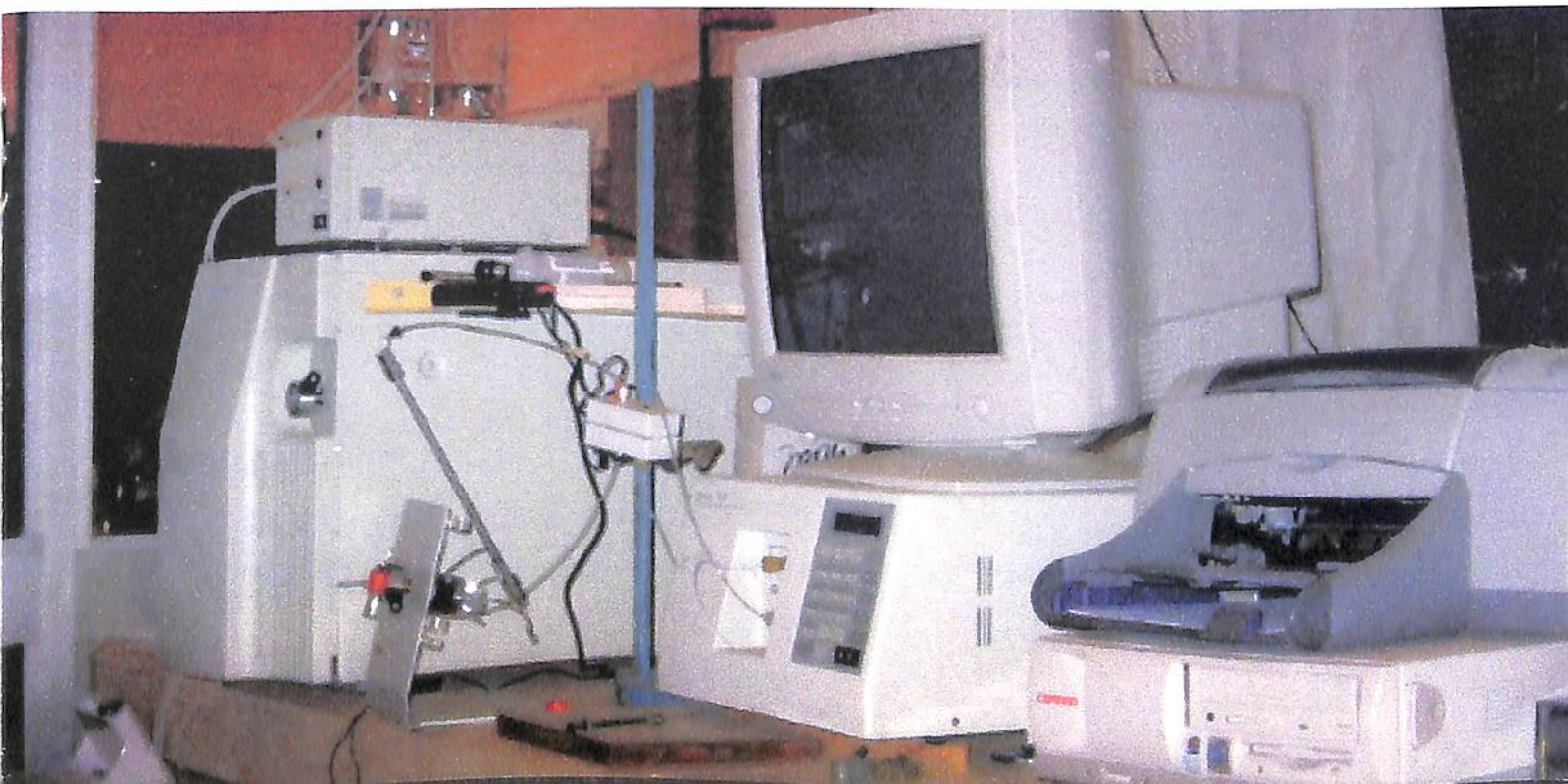
LES RESSOURCES HUMAINES

L'ITA compte actuellement soixante dix neuf (79) agents dont une vingtaine (20) chercheurs et ingénieurs de haut niveau, une vingtaine de techniciens supérieurs, le reste du personnel étant constitué de techniciens, d'agents administratifs et de personnels de soutien

LES INFRASTRUCTURES ET ÉQUIPEMENTS

Les infrastructures et équipements lourds de l'ITA concernent essentiellement :

- * Les équipements d'ateliers pilotes de transformation des produits alimentaires (céréales, fruits et légumes, viande et produits carnés, biotechnologie agroalimentaire, entomologie) utilisés autant pour la recherche qu'à des fins formation pour les corps de métier de l'alimentation ;
- * Les instruments et d'appareils d'analyses chimiques, micro biologiques et physico-chimiques localisés dans les laboratoires et destinés à la recherche comme au contrôle de qualité des produits alimentaires pour la clientèle ;
- * Un parc informatique assez étoffé.





SERVICES OFFERTS



Les différentes prestations de services offertes à la clientèle :

- * Incubation d'opérateurs économiques sur la transformation et l'utilisation des produits locaux ;
- * Études techniques pour les entreprises oeuvrant dans le secteur agroalimentaire ;
- * Encadrement et suivi des promoteurs dans le développement des produits locaux ;
- * Formation à la transformation alimentaire et aux bonnes pratiques de fabrication ;
- * Les services de laboratoire: intervention en entreprise pour l'amélioration de la qualité.

FORMATION

Grâce à l'expertise de ses chercheurs et techniciens et aux équipements disponibles dans ses ateliers et laboratoires, l'I.T.A. organise des sessions de formation pratiques pour divers acteurs du secteur agroalimentaire.

MODULES DE FORMATION

1. Technologie et contrôle de la qualité des produits halieutiques ;
2. Transformation et conservation des fruits et légumes ;



3. Transformation et conservation des céréales et légumineuses ;
4. techniques de boulangerie et pâtisserie à base de farine composée ;
5. Préparation culinaire à base de céréales et légumineuses locales ;
6. Transformation et conservation de la viande et du lait.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- * Acquisition de connaissances théoriques sur les procédés de transformation et de conservation des produits alimentaires ;
- * Initiation à la fabrication des produits alimentaires locaux ;
- * Initiation à l'hygiène alimentaire et aux respects des normes de qualité ;
- * Renforcement des capacités, consolidation et/ou création d'emplois.



DOCUMENTATION ET INFORMATION SCIENTIFIQUE

Pour répondre aux besoins croissants de ses chercheurs en matière d'informations scientifiques et techniques, et en même temps pour vulgariser les résultats de la recherche, l'I.T.A. dispose d'un Centre de documentation et d'information scientifique et technique (CDIST) qui s'appuie largement sur l'utilisation de nouvelles technologies de l'information et de la communication.

- Potentiel documentaire de plus de 8000 documents spécialisés,
- Equipement technologique moderne

PRODUITS :

- * La base de données DIVITA qui recense l'ensemble des informations scientifiques et techniques collectées ou produites par l'Institut;
- * Catalogues collectifs qui offrent une bibliographie exhaustive du fonds documentaire existant ;
- * La production sur CD-ROM de la littérature scientifique et technique institutionnelle, en vue de sauvegarder la production intellectuelle institutionnelle ;
- * Un réseau hertzien d'échange d'information entre les structures de recherche partenaires du SNRA et facilitant l'accès à l'Internet ;
- * La production actuellement en cours de réalisation d'un bilan scientifique de la recherche agricole et agroalimentaire sous forme d'un ouvrage, d'un CD-ROM et d'un site Web.



*Le maillage du réseau de la recherche au Sénégal et ailleurs
Un partenariat dynamique*

AVEC LES INSTITUTIONS DE RECHERCHE ET DE FORMATION

L'I.T.A. compte des liens de collaboration et d'échanges avec plusieurs institutions de recherche, écoles et universités de par le monde avec lesquelles il a des accords de collaborations ou signé des conventions de partenariat.

Au Sénégal :

- * Institut Sénégalais de Recherches Agricoles (ISRA),
- * Faculté des Sciences et Techniques de l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar
- * Ecole Supérieure Polytechnique de l'Université Cheikh Anta Diop de Dakar
- * Centre régional Africain de technologie (CRAT)
- * Ecole Nationale Supérieure d'Agriculture de Thiès (ENSA)
- * Centre National de Recherches Forestières (CNRF)
- * Institution Sainte Jeanne D'Arc de Dakar

A l'Etranger :

- * **Belgique** : Centre Wallon de Biologie Industrielle de Liège, Unité de Bioindustries, Faculté des Sciences Agronomiques de Gembloux, Département des Sciences des Denrées Alimentaires, Faculté de Médecine Vétérinaire, Liège.
- * **Bénin** : Faculté des Sciences Agronomiques, Université Nationale du Bénin
- * **Burkina Faso** : CNRST
- * **Canada** : Micronutrient Initiative, Ottawa, Université de Laval
- * **France** : CIRAD, IRD, Adepta, INSERM (France)
- * **Chine - Taiwan** : Department of Food Science, National Pingtung University of Science and Technology (NPUST).
- * **Etats Unis** : North Carolina A & T University, The University of Georgia (Etats-Unis), University of Perdue, University of Michigan

LES RÉSEAUX

En outre, l'I.T.A. et ses chercheurs prennent une part active dans la conduite de programmes sous-régionaux et dans le fonctionnement de nombreux réseaux et cadres de concertation au plan national comme international :

CORAF, TPA, PROCELOS, RITA, INTSORMIL, ROCAFREMI, ROCARS, CICL, CNIA, CRSP Peanut, WECAMAN, BIPEA



Ces liens seront maintenus et renforcés car répondant aux exigences de l'heure qui s'articulent autour des tendances au regroupement et à l'harmonisation des approches tel que préconisé dans le futur système national de Recherches agricole et agro-alimentaire (SNRAA).

LES INSTITUTIONS D'ENCADREMENT, DE VULGARISATION ET DE FORMATION

Grâce à des conventions de partenariat, l'ITA effectue des missions d'assistance technique, de formation pour diverses institutions d'encadrement, de vulgarisation et de formation.

ASIT, ANCAR, ONFP, DOPM, PROMER, PLCP, Maisons Familiales Rurales, Peace Corps, SODIDA

LES ONGS, LES ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS, LES ASSOCIATIONS, LES COLLECTIVITÉS, LE SECTEUR PRIVÉ

Elles font appel à l'expertise de l'ITA pour des missions diverses dans le domaine de la conservation, de la transformation et de la qualité au profit de leurs membres.

CNCR et ses démembrements, FONGS, FDEA, CONGAD, Hunger Project, EWA,

ENDA-Graf, Mairie de la Ville de Guédiawaye, Nombreuses micro, petites et moyennes entreprises (une soixantaine de contrats en cours), Promoteurs privés au Sénégal et en Afrique.





QUARANTIEME ANNIVERSAIRE DE L'ITA 01 - 03 DECEMBRE 2003

1963 - 2003 40 ANS AU SERVICE DU SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE

P R O G R A M M E

Lundi 01 décembre : Cérémonie d'ouverture : Hôtel Méridien Président

09 h 00 - 10 h 00 : Accueil des invités

Session 1

Cérémonie d'ouverture sous la présidence de Son Excellence, Monsieur Idrissa SECK, Premier Ministre

10 h 00 - 10 h 20 : Allocution de bienvenue et de présentation
A.T. GUIRO, Directeur Général de l'ITA

10 h 20 - 10 h 50 : Allocution d'ouverture
Son Excellence, Monsieur Idrissa SECK, Premier Ministre

10 h 50 - 11 h 15 : Pause café

Session 2

11 h 15 - 13 h 00 : Visite guidée exposition ITA

13 h 00 - 14 h 30 : Pause repas

Session 3

Présentation des résultats de recherche de l'ITA
Président : Son Excellence, Mr Landing SAVANE
Ministre d'Etat, Ministre de l'Industrie et de l'Artisanat
Rapporteur : N. T. SEYE - DOUMBOUYA (ITA, Dakar)

14 h 30 - 15 h 15 : Présentation des résultats de 40 années de recherche au service du secteur agroalimentaire
A. S. NDOYE (DRD, ITA - DAKAR)

15 h 15 - 16 h 15 : Discussions

16 h 15 - 16 h 30 : Pause



Session 4

16 h 15 - 18 h 30 : Forum des partenaires du Système National de Recherche Agricole et Agroalimentaire (SNRAA)

«Développement de la culture du maïs au Sénégal : enjeux et perspectives»

Président : A. W. NDIAYE (PCA, ITA)

Rapporteur : I. MBAYE (ITA)

- M. CISSOKHO, Président ASPRODEB
- ITA : A. T GUIRO
- ISRA : P. A. SECK
- ANCAR : D. FALL
- FNRAA : P. SALL
- SNRAA : M. FALL
- Secteur Privé - SENCHIM : M. SY-TOP
- UCAD : Pr A. T. BA

EXPOSITION PERMANENTE CHAMBRE DE COMMERCE, D'INDUSTRIE ET D'AGRICULTURE

LUNDI 1^{er} - MARDI 2 - MERCREDI 03 DECEMBRE

Tous les jours de 09h30 à 19h00

- Exposition des produits, services et projets de recherche de l'ITA
- Exposition des produits des partenaires

COLLOQUE SUR LA RECHERCHE AGROALIMENTAIRE HOTEL INDEPENDANCE

MARDI 2 - MERCREDI 03 DECEMBRE

Mardi 02 décembre :

Session 5

LES TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

- Président : M. DIOP (Consultant, ancien DG de l'ITA)
- Rapporteur : A. NDIAYE (ITA)

09 H 00 - 09 H 30 : La friture sous vide
MC WU (NNPUST, Taiwan, O. SY (ITA - DAKAR)



- 09 H 30 - 09 H 45 : L'atomisation des produits alimentaires
M. LARDINOIS (ITA - DAKAR)
- 09 H 45 - 10 H 00 : Intérêt de la Gomme Xanthane dans la panification
L. TOUNKARA (ITA)
- 10 H 00 - 10 H 15 : De la cellule au produit : Intérêt et enjeux de la biotechnologie dans le secteur agroalimentaire en Afrique
P. THONART (CWBI - Belgique)

10 H 15 - 11 H 15 : Discussions

Session 6

11 H 15 - 12 H 30 : Pause
et Visite guidée de l'exposition des partenaires à la
chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture
O. LO (ITA, Dakar)

12 H 30 - 14 H 30 : Pause

Session 7

SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LE CONTEXTE DE LA MONDIALISATION

Session 7a

- Président : Directeur du Commerce Intérieur
- Rapporteur : B. NDIR (ITA)

- 14 H 30 - 14 H 45 : Problématique de la sécurité sanitaire des aliments au Sénégal
M. SEYDI (EISMV - DAKAR)
- 14 H 45 - 15 H 00 : Les nouvelles exigences de l'Union Européenne dans le contrôle des résidus de pesticides
B. SCHIFFERS (FSA - Gembloux - Belgique)
- 15 H 00 - 15 H 15 : Nouvelles orientations de l'Union Européenne en hygiène alimentaire : implications pour les pays africains exportateurs de denrées alimentaires
G. DAUBE (Ecole Vétérinaire de Liège - Belgique)
- 15 H 15 - 15 H 30 : Stratégie de mise en œuvre par le Sénégal face aux exigences de la qualité sanitaire et phytosanitaire : cas de la filière horticole.
N. VENN (PPEA)
- 15 H 30 - 16 H 30 : Discussions
- 16 H 30 - 16 H 45 : Pause



Session 7b

- Président : N. Koffi (Doyen FSA, UNB, Cotonou, Bénin)
- Rapporteur: P. M. NGOM (ITA)

- 16 H 45 - 17 H 00 : La normalisation dans le secteur agroalimentaire
M. S. MBODJ-NDIAYE (ASN - DAKAR)
- 17 H 00 - 17 H 15 : Le contrôle de qualité à l'ITA
R. GNING (ITA - DAKAR)
- 17 H 15 - 17 H 30 : Le programme qualité UEMOA / ONUDI dans le secteur agro-
alimentaire
M. THIAM (UEMOA/ONUUDI, Dakar)
- 17 H 30 - 18 H 00 : Discussions

Mercredi 03 décembre :

Session 8

FOCUS SUR L'ARACHIDE

- Président : J. NDIAYE, Président du CNIA
- Rapporteur : Amadou BA (ISRA)

- 09 H 00 - 09 H 15 : Problématique de la qualité dans la filière arachidière au
Sénégal : enjeux et perspectives
A. KANE (ITA, Dakar)
- 09 H 15 - 09 H 30 : Nouveaux produits à valeur ajouté à base d'arachide
M. AHMEDNA (North Carolina A & T University, USA)
- 09 H 30 - 09 H 45 : Une perspective nouvelle de valorisation de l'arachide
S. WADE (Laboratoire de nutrition, UCAD, Dakar)
- 09 H 45 - 10 H 45 : Discussions
- 10 H 45 - 11 H 15 : Pause

Session 9

VALORISATION DES RESULTATS DE LA RECHERCHE ET OPPORTUNITES

Session 9a

- Président : G. CHUZEL, CIRAD (France)
- Rapporteur : M. NDIAYE (ITA)

- 11 H 15 - 11 H 30 : L'innovation technologique dans le secteur agro-alimentaire
C.O. HANNE (ASIT, Dakar)
- 11 H 30 - 11 H 45 : Le transfert de technologie dans le secteur agro-alimentaire
O. KANE (CRAT, DAKAR)



11 H 45 - 12 H 00 : La propriété intellectuelle dans le secteur agroalimentaire
D. SAGNA (OAPI)

12 H 00 - 13 H 00 : Discussions

13 H 00 - 14 H 30 : Pause

Séance 9b :

- Président : B. DIONGUE, CTI, MIA
- Rapporteur : B. DIAKITE (ITA)

14 H 30 - 14 H 45 : Le projet d'appui aux transformateurs/trices de l'agro-alimentaire
R. FRECHET (SNC LAVALIN - CINTECH / ACIDI)

14 H 45 - 15 H 00 : L'artisanat dans le secteur agro-alimentaire : les opportunités
DIAKHATE, Directeur de l'Artisanat

15 H 00 - 15 H 15 : Les opportunités d'investissement dans le secteur agro-alimentaire au Sénégal
A. SALL, APIX

15 H 15 - 15 H 30 : L'exportation des produits alimentaires africains :
rôle de l'AAFEX
M. A. TALL, P.F.S, Présidente de l'AAFEX

15 H 30 - 16 H 00 : L'enrichissement des aliments : rôle de l'agro-industrie dans la
lutte contre les carences en micronutriments
F. BEGIN, Micronutrient initiative (Ottawa - Canada)

16 H 00 - 16 H 50 : Discussions

16 H 50 - 17 H 15 : Pause

Session 10

17 H 15 - 18 H 30 : **TABLE RONDE DU FORUM AGRO-ALIMENTAIRE**
- Président : E. DIAO, PROMER
- Rapporteur : M. T. GUEYE (ITA, Dakar)

Session 11

18 H 30 - 19 H 00 : **CEREMONIE DE CLOTURE**
Pr Christian Sina DIATTA
Ministre de la Recherche Scientifique et de la Technologie

L'Institut de Technologie Alimentaire (ITA) adresse ses remerciements à tous ses partenaires et toutes les entreprises qui lui ont apporté leur soutien à l'occasion de son 40ème anniversaire de l'ITA. :

ACASEN, ASIT, AJAAC APRAN ZIGUINCHOR, APEFE, APIX, BA EAU BAB, BANQUE MONDIALE, CCIAD, CHOCOSÉN, CIRAD, CO AID INDUSTRIES SEDHIOU, CRDI, DIAMA TECHNOLOGIE, ESTEVAL, EWA SENEGAL, FDEA, FONGS, FREE WORK SERVICES, GIE LA COLOMBE, GIE TCL, GRANDS MOULINS DE DAKAR, INDUSTRIES CHIMIQUES DU SENEGAL, INITIATIVE MIL SORGHO (IMS), IAM, ISADE, ISRA, KMPG CONSEILS, MAIRIE DE GUEDEAWAYE, MAIRIE DE HANN BEL AIR, MAMELLES JABOOT, GIE NDAME LO MBORO, NMA, OBA AGRO-SARL, ONFP, PAOA-ACDI, PFS, PRN, PROMER, REGION WALLONE, SEN EPICS, SENCHIM, SENFRULEG, SIPS, SBMA, SODEFITEX, SOTIBA, SYNERGIES FEMMES DAKAR, TECHNIQUES INDUSTRIES, UNION SANT YALLA DE ZIGUINCHOR, UPAMA, VITNET,

et

LES JOURNALISTES ET LA PRESSE NATIONALE ET INTERNATIONALE

L'ITA SOUHAITE DE BONNES FETES DE FIN D'ANNEE

ET UNE BONNE ET HEUREUSE ANNEE 2004

A TOUS SES PARTENAIRES.

"Pour un service continu de Qualité, visant à atteindre les besoins réellement exprimés par les Opérateurs/trices du secteur agro-alimentaire, l'ITA a mis en place des structures opérationnelles et dynamiques dont la principale est de mettre au centre de ses préoccupations le CLIENT"



Siège Social : Routes des Pères Maristes - BP 2765 Dakar RP
Tél.: (221) 832 00 70 - Fax : (221) 832 82 95 - Dakar (Sénégal)
Email : ita@sentoosn