# **CONGRES sur les Aliments Traditionnels Africains**



Dans un contexte ou les échanges internationaux s'intensifient, les normes se renforcent, les exigences des consommateurs évoluent, les aliments traditionnels africains doivent accompagner les mutations du secteur agroalimentaire et contribuer à la sécurisation alimentaire des populations d'Afrique.

Sous le haut Patronage du Premier Ministre du Sénégal,

sous l'égide des Ministères de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique, de l'Agriculture et de l'équipement rural, de l'Industries et des mines,

l'Ecole Supérieure Polytechnique (ESP) et le projet African Food Tradition rEvisited by Research (AFTER) organisent du 11 au 12 novembre 2014 à Dakar le 1<sup>er</sup> congrès sur les aliments traditionnels Africains avec pour thème « Valorisation des aliments traditionnels africains : innovations, qualité et accès au marché »

Ce congrès a pour objectif de (i) faire connaître les récents résultats de recherche et développement autour des produits alimentaires traditionnels africains ; (ii) créer une synergie internationale afin d'explorer à la lumière des technologies innovantes, les voies et moyens pour améliorer la qualité des aliments et (iii) favoriser l'accès aux marchés des aliments traditionnels africains.

### Appel à communication orale et poster

Le congrès AFTER 2014 est constitué de quatre sessions, chacune composée de conférences magistrales et de communications.

**Session 1 :** Optimisation des procédés traditionnels pour une meilleure sécurité alimentaire et sanitaire

Session 2 : Nouvelles formes d'aliments traditionnels et Technologies innovantes
Session 3 Qualité sensorielle des aliments et appréciation des consommateurs
Session 4 : Propriété intellectuelle et accès au

marché de nouveaux produits

Toute personne désirant partager ses résultats est invitée à soumettre un résumé de 500 mots au maximum. Les résumés doivent comporter un titre clair et décrire succinctement l'objectif, la méthodologie appliquée ainsi que l'impact des résultats sur l'amélioration de la qualité et l'accès au marché des aliments traditionnels africains. Le Comité Scientifique étudiera l'ensemble des communications et invitera les auteurs sélectionnés à présenter leurs travaux sous forme de communication orale ou de poster. Les meilleures communications seront publiées dans le journal de l'Ecole Supérieur Polytechnique de Dakar et un prix sera décerné au meilleur poster.

Les résumés doivent être envoyés avant le **15** septembre **2014** via le site internet dédié : www.congresafter.com; www.aftercongress.com.

### Date, lieu, langues

Le Congrès AFTER aura lieu à Dakar du **11 au 12 novembre 2014**. Les langues de communication du congrès sont le français et l'anglais.

## **Conditions de participations**

Les frais d'inscription sont les suivants :

Participants européens : 150 euros Participants africains : 75 euros

Etudiants: 30 euros

Autres participants : 200 euros

Diner de gala : 50 euros

Les frais de transport, visa et hébergement sont à la charge des participants.

#### **Actes et publications**

Un CD-Rom ou une clé USB de l'ensemble des communications sera distribué à tous les participants.

## **Dates importantes**

## 23 juillet 2014

Ouverture du site internet du congrès :

www.congresafter.com ou www.aftercongress.com

#### 15 septembre 2014

Date limite de soumission des résumés

#### 1er octobre 2014

Sélection et information aux participants

## 11-12 novembre 2014

Tenue du congrès à Dakar, Sénégal

Pour toute autre question: <a href="mailto:after@cirad.fr">after@cirad.fr</a>, <a href="mailto:cgmare@gmail.com">cgmare@gmail.com</a>, ou <a href="mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:mailto:ma

































