



EXPERTISE ET MISSIONS

CENTRE DE RECHERCHE EN TECHNOLOGIES AGRO-ALIMENTAIRES

1- La promotion de la recherche dans les domaines des technologies appliquées au secteur de l'agroalimentaire,

Le Centre de Recherche en Technologies Agro-alimentaires (CRTAA) en Algérie joue un rôle essentiel dans la promotion de la recherche et de l'innovation dans le secteur agroalimentaire, en participant l'innovation, et à améliorer la compétitivité de l'industrie alimentaire du pays.

Le CRTAA en Algérie jouera un rôle dans la promotion de la recherche dans les domaines des technologies appliquées au secteur de l'agroalimentaire, en développant les missions suivantes :

- ✓ **Recherche et Développement (R&D)** : Le centre mènera des programmes de recherche visant à développer de nouvelles technologies ou à améliorer les technologies existantes dans le domaine agroalimentaire. Il inclura des recherches sur de nouveaux procédés de transformation des aliments, des méthodes de conservation plus efficaces, ou encore des techniques d'amélioration de la qualité des produits.
- ✓ **Formation et Sensibilisation** : Le centre organisera des sessions de formation et des ateliers pour les professionnels de l'agroalimentaire afin de les sensibiliser aux dernières avancées technologiques et aux meilleures pratiques dans le domaine. Il contribuera à renforcer les compétences et les connaissances du personnel travaillant dans l'industrie agroalimentaire en Algérie.
- ✓ **Collaboration avec l'Industrie** : Le centre établira des partenariats avec des entreprises agroalimentaires pour collaborer à des projets de recherche et de développement. Cette collaboration permettra de transférer les résultats de la recherche du laboratoire vers l'industrie, favorisant ainsi l'innovation et la compétitivité du secteur.
- ✓ **Études de Faisabilité** : Le centre mènera des études de faisabilité pour évaluer la viabilité technique et économique de l'adoption de nouvelles technologies dans le secteur agroalimentaire. Il aidera les entreprises à prendre des décisions éclairées sur les investissements à réaliser dans de nouvelles infrastructures ou équipements technologiques.
- ✓ **Veille Technologique et Analyse du Marché** : Le centre réalisera une veille technologique pour identifier les tendances émergentes dans le domaine agroalimentaire, ainsi que pour analyser la demande du marché en termes de produits et de technologies. Ces informations orienteront les activités de recherche du centre afin de répondre aux besoins actuels et futurs de l'industrie agroalimentaire.

2- La contribution à l'élaboration des procédés visant la maîtrise et la diversification des propriétés d'usage et la fonctionnalité des produits à l'intention des industries de transformation,

Le Centre de Recherche en Technologies Agro-alimentaires en Algérie contribuera de manière significative à la diversification et à l'amélioration de l'offre de produits alimentaires transformés sur le marché, tout en renforçant la compétitivité et la durabilité de l'industrie agroalimentaire du pays, en développant les axes suivants :

- ✓ **Analyse des Besoins et des Tendances du Marché** : Le centre mènera une analyse approfondie des besoins et des tendances du marché dans le secteur agroalimentaire. Il permettra d'identifier les demandes émergentes des consommateurs ainsi que les lacunes dans l'offre actuelle de produits transformés.
- ✓ **Recherche sur les Procédés de Transformation** : En se basant sur les résultats de cette analyse, le centre concentrera sur la recherche et le développement de nouveaux procédés de transformation des matières premières agricoles en produits finis. Cela inclurait l'exploration de techniques innovantes pour améliorer la qualité, la texture, la saveur, la valeur nutritionnelle et d'autres propriétés des produits alimentaires.
- ✓ **Optimisation des Procédés Existant** : En parallèle, le centre travaillera également sur l'optimisation des procédés de transformation existants. Cela permettra l'identification de moyens pour réduire les pertes de matières premières, améliorer l'efficacité énergétique des procédés, ou encore réduire les coûts de production tout en maintenant ou en améliorant la qualité des produits.
- ✓ **Tests et Évaluations des Produits** : Une fois les nouveaux procédés développés ou les procédés existants optimisés, le centre procédera à des tests approfondis sur les produits finis pour évaluer leurs propriétés d'usage et leur fonctionnalité. Le CRTAA inclura des tests sensoriels, des analyses chimiques et physiques, ainsi que des évaluations de la durée de conservation et de la stabilité des produits.
- ✓ **Transfert de Technologie et Accompagnement des Industries** : Enfin, le centre jouera un rôle dans le transfert de technologie vers les industries de transformation agroalimentaire. Il accompagnera les entreprises dans l'implémentation des nouveaux procédés ou des améliorations apportées aux procédés existants, ainsi que dans la formation du personnel sur l'utilisation des nouvelles technologies.

3- La contribution à l'élaboration de processus agroalimentaires rentables et de nouveaux produits et d'ingrédients agroalimentaires possédant de nouvelles caractéristiques sanitaires et fonctionnelles, en assurant l'innocuité des aliments,

Le Centre de Recherche en Technologies Agro-alimentaires en Algérie contribuera de manière significative à l'amélioration de la sécurité alimentaire, à la diversification de l'offre de produits alimentaires et à la promotion de la santé publique dans le pays, en développant les axes suivants

- ✓ **Recherche sur les Processus Agroalimentaires** : Le centre mènera des recherches approfondies sur les processus de production alimentaire, en se concentrant sur l'identification de méthodes rentables et efficaces pour transformer les matières premières agricoles en produits finis. Le CRTAA explorera des techniques innovantes de transformation, telles que la micro-encapsulation, la fermentation contrôlée, ou encore les traitements thermiques avancés, et les écotechnologies.
- ✓ **Développement de Nouveaux Produits et Ingrédients** : En se basant sur les avancées de la recherche, le centre travaillera sur le développement de nouveaux produits alimentaires et ingrédients fonctionnels. Il s'investira sur la formulation de produits enrichis en nutriments, en fibres alimentaires, ou en composés bioactifs bénéfiques pour la santé, tout en assurant un équilibre entre les aspects nutritionnels, sensoriels et économiques.
- ✓ **Amélioration des Caractéristiques Sanitaires** : Le centre se concentrera sur l'amélioration des caractéristiques sanitaires des produits agroalimentaires. Il participera à l'identification des méthodes de production et de transformation qui garantissent la sécurité alimentaire, en minimisant les risques de contamination microbiologique, chimique ou physique tout au long de la chaîne d'approvisionnement.
- ✓ **Développement de Techniques de Conservation et de Stockage** : le centre pourra travailler sur le développement de techniques de conservation et de stockage des produits agricoles et agroalimentaires, en incluant l'utilisation de technologies de réfrigération, de contrôle de l'humidité, ou encore de conditionnement sous vide pour prolonger la durée de vie des produits et réduire les pertes liées à la détérioration.
- ✓ **Tests et Évaluations de l'Innocuité Alimentaire** : Une fois les nouveaux produits et ingrédients développés, le centre procédera à des tests approfondis pour évaluer leur innocuité, avec des analyses microbiologiques, des tests de toxicité, des évaluations allergéniques, ainsi que des études sur la stabilité des produits dans différentes conditions de stockage et de traitement.
- ✓ **Formation et Sensibilisation sur les Bonnes Pratiques** : Enfin, le centre jouera un rôle dans la formation et la sensibilisation des acteurs de l'industrie agroalimentaire aux bonnes pratiques en matière de sécurité alimentaire. Cela pourrait inclure la diffusion de guides et de recommandations, ainsi que l'organisation de sessions de formation sur l'hygiène, la manipulation des aliments et la mise en œuvre des normes de qualité et de sécurité alimentaire.

4- La contribution à l'élaboration de techniques de transformation et de préservation des produits agroalimentaires alternatives et meilleures pour l'environnement,

Le Centre de Recherche en Technologies Agro-alimentaires en Algérie contribuera de manière significative à la réduction de l'empreinte environnementale de l'industrie agroalimentaire, tout en favorisant une production alimentaire plus durable et respectueuse de l'environnement, en développant les axes suivants :

- ✓ **Recherche sur les Techniques de Transformation Alternatives** : Le centre mènera des recherches pour explorer des techniques de transformation alternatives qui réduisent l'impact environnemental par rapport aux méthodes conventionnelles. Il mènera des recherches sur l'utilisation de procédés moins énergivores, tels que la transformation à froid ou l'utilisation de technologies à haute pression, qui nécessitent moins de ressources et génèrent moins de déchets, et les écotechnologies à base d'ultrasons et de micro-ondes.
- ✓ **Développement de Techniques de Préservation Durables** : En parallèle, le centre se concentrera aussi sur le développement de techniques de préservation des aliments qui préservent leur qualité tout en réduisant les pertes et les gaspillages. Le CRTAA inclura l'utilisation de méthodes de conservation naturelles comme la fermentation, le séchage solaire, ou encore l'emballage sous atmosphère contrôlée, qui permettront de prolonger la durée de conservation des produits sans recourir à des additifs chimiques.
- ✓ **Optimisation de l'Utilisation des Ressources** : Le centre travaillera sur l'optimisation de l'utilisation des ressources dans les processus de transformation et de préservation des aliments. Il impliquera l'identification de méthodes pour réduire la consommation d'eau, d'énergie et d'autres intrants tout en maintenant la qualité des produits finis.
- ✓ **Évaluation de l'Impact Environnemental** : Une fois les nouvelles techniques développées, le centre procédera à des évaluations de leur impact environnemental, en menant des analyses du cycle de vie pour évaluer les émissions de gaz à effet de serre, la consommation d'eau et d'énergie, ainsi que l'empreinte écologique globale des processus de transformation et de préservation des aliments.
- ✓ **Transfert de Technologie et Sensibilisation** : Enfin, le centre jouera un rôle dans le transfert de technologie vers les industries agroalimentaires en Algérie, en fournissant une assistance technique pour l'adoption et la mise en œuvre des nouvelles techniques développées. Le CRTAA sensibilisera les acteurs de l'industrie aux avantages des techniques de transformation et de préservation respectueuses de l'environnement, ainsi qu'à l'importance de la durabilité dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

5- **La participation au développement et à l'harmonisation de la législation ayant trait à la bioéthique, à la biosécurité et aux normes référentielles en collaboration avec les organismes concernés.**

Le Centre de Recherche en Technologies Agro-alimentaires en Algérie jouera un rôle dans l'amélioration de la gouvernance et de la réglementation dans le secteur agroalimentaire, garantissant ainsi la sécurité, la qualité et l'éthique des produits alimentaires produits et commercialisés dans le pays, en développant les thématiques suivantes :

- ✓ **Analyse des Besoins et des Défis** : Le centre commencera par analyser les besoins et les défis liés à la bioéthique, à la biosécurité et aux normes référentielles dans le secteur agroalimentaire en Algérie, en identifiant les lacunes dans la législation actuelle, ainsi que les domaines où des normes et des réglementations supplémentaires sont nécessaires pour assurer la sécurité et la qualité des produits alimentaires.
- ✓ **Recherche et Élaboration de Recommandations** : En se basant sur cette analyse, le CRTAA mènera des recherches pour développer des recommandations pour la mise en place de nouvelles législations ou la révision de législations existantes, en incluant des propositions pour renforcer les mesures de biosécurité dans les exploitations agricoles, les usines de transformation alimentaire et les installations de distribution, ainsi que des recommandations pour promouvoir la bioéthique dans la recherche agroalimentaire.
- ✓ **Collaboration avec les Organismes Concernés** : Le centre collaborera avec les institutions publiques, tels que les ministères de l'agriculture, de la santé, de l'environnement et du commerce, ainsi que les agences de réglementation alimentaire. Cette collaboration aura pour objectif de s'assurer que les recommandations du CRTAA seront prises en compte dans le processus législatif et pour faciliter l'adoption des nouvelles normes et réglementations.
- ✓ **Formation et Sensibilisation** : Le centre jouera un rôle dans la formation et la sensibilisation des acteurs de l'industrie agroalimentaire aux questions de bioéthique, de biosécurité et de conformité aux normes référentielles, en organisant des séminaires, des conférences et des sessions de formation sur les bonnes pratiques en matière de sécurité alimentaire, d'éthique de la recherche et de conformité réglementaire.
- ✓ **Surveillance et Évaluation** : Une fois les nouvelles législations et normes mises en place, le CRTAA contribuera à surveiller leur mise en œuvre et leur efficacité, en collectant des données sur les niveaux de conformité des entreprises agroalimentaires, ainsi que des évaluations périodiques de l'impact des nouvelles réglementations sur la sécurité, la qualité et l'éthique dans le secteur agroalimentaire.