

Séminaire

Protection intégrée des cultures et qualité des produits alimentaires

Depuis sa création, l'Association des Sciences et Technologie Alimentaire de Sfax ASTAS envisage le développement du partenariat avec des institutions et des organismes et c'est la Faculté des Sciences de Sfax qui était le pionnier, et depuis 2002, par son ouverture sur l'environnement, son Doyen Professeur Abdelhamid Ben Salah n'a cessé, depuis son avènement, de soutenir et d'encourager l'association dans toutes ses activités. En effet et dans ce même cadre du partenariat, l'association a organisé plusieurs séminaires :

- Diabète et Santé.2003
- Investir dans l'agriculture 2006.

Le dernier séminaire s'est déroulé les 2 et 3 Février 2007 en collaboration avec la FAO bureau sous régional de l'Afrique du Nord ; sous le thème de « Protection intégrée des cultures et qualités des produits alimentaires » et avec la participation de plusieurs scientifiques et chercheurs de différents organismes et institutions de recherche en matières agricoles et nutritionnelles :

- * Dr Taib Jardak (Institut de l'Olivier) Protection Intégrée de l'Olivier Tunisie
- * Pr. Nouredine Drira (Faculté Des Sciences de Sfax) Protection Intégrée du Palmier Dattier en Tunisie
- o Dr. Khaled Rouichedi (FADSNE) Les Efforts de la FAO en matière de protection Intégrée



o Dr. Nacer Chouikh (CROPLIFE) Les Bonnes Pratiques Agricoles et leurs Influences sur la sécurité et la Santé des Utilisateurs

o Prof. Abdemajid Abid (INNTA) Mme Houda Gdoura Hentati (ASTAS) Qualité des Produits Alimentaires et Santé en Tunisie

o Dr. Samir Jaoua (CBS) Production des Bio pesticides pour la Protection Des Plantes

o Prof. Mohamed Hammami (Faculté de médecine de Monastir) Résidus Des pesticides dans les Produits Alimentaires

o Dr. Khaled Zarrouk (INNIA) OGM Guoi de neuf?
et avec une présence assez variée et nombreuse de scientifiques CRDA, Institut de l'Olivier, universitaires, INRAT, scouts, masse estudiantine, nutritionnistes, personnel médical et para médical, et autres... qui, approuvant [appréciant] le séminaire, ont appuyé les principales recommandations suivantes ou bien suggestions propositions :

- réunir les efforts des chercheurs et des connaissances spécialistes pour une meilleure collaboration entre les établissements scientifiques et les sociétés industrielles
- créer un comité de réflexion pour une qualité saine et naturelle des produits alimentaires.
- sensibiliser les producteurs et les industriels à favoriser les produits naturels sains et biologiques.

Chédhâ Dammak