



République Algérienne Démocratique et Populaire

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique



Université Abdelhamid ibn Badis de Mostaganem

**Procès-Verbal du Comité Scientifique du Département Sciences  
Alimentaires**

**Références de la session**

Numéro de la session	Date de la session	Nature de la Session	
		Ordinaire	Extraordinaire
.....10/2026	14 Avril 2026	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## **Textes de références**

- 1- Décret exécutif N03-279 du 23/08/2003 définissant les fonctions de l'université et les règles de son organisation et de son fonctionnement, modifié et complété (articles du 43 au 47) ;
- 2- Arrêté de la date du 05 mai 2004 définissant le fonctionnement du Conseil Scientifique ;
- 3- Arrêté N°..... en date ..... qui détermine la liste nominative des membres du conseil scientifique de la faculté des Sciences et de la Technologie
- 4- Note émanant du secrétaire général du MESRS N°1500 datée du 25/12/2019.

**Champs d'émission des Avis et Recommandations**  
**du Conseil Scientifique de la Faculté**

*Le Conseil Scientifique de la Faculté propose ses avis et recommandations conformément à l'article 45 du décret exécutif N°279-03 daté de 23/08/2003 sur :*


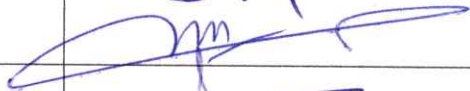

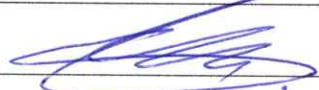
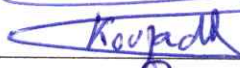
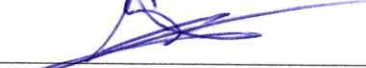

1. L'organisation et le contenu des enseignements,
2. L'organisation des travaux de recherche,
3. Les propositions de programmes de recherche,
4. Les propositions de création ou de suppression de départements et/ou de filières et d'unités et de laboratoires de recherche,
5. Les propositions d'ouverture, de reconduction et/ou de fermeture des filières de post-graduation et le nombre de postes à pourvoir,
6. Les profils et les besoins en enseignants.

Il est, en outre, chargé :

7. D'agréer les sujets de recherche de post-graduation et en propose les jurys de soutenance,
8. D'examiner les bilans d'activités pédagogiques et scientifiques de la faculté qui sont transmis par le doyen de la faculté, accompagnés des avis et recommandations du conseil, au Recteur.

*Il peut être saisi de toute autre question d'ordre pédagogique ou scientifique qui lui est soumise par le doyen.*

***Liste des membres présents***

N°	Noms et Prénoms	Présence/Absence
1	BENBOUZIANE BOUASRIA Président	
2	BOUFERKAS YOUCEF	
3	BOUKEZZOULA NAWEL	
4	BOUZIANE NABIL	
5	KOUADRI BOUDJELTHIA NACIMA	
6	SISBANE ISMAHENE	
7	HAMMOU FAIZA	

## Ordre du jour de la session du conseil scientifique

1. **Traitement des recours de stage**
2. *Soutenance de thèse de Doctorat Sciences*
3. *Supports de cours (Polycopiés) et Divers*

### Point N° 01 : Traitement des recours de stage

Les résultats du traitement du recours concernant le dossier de demande de stage scientifique et linguistique, traité auparavant par la commission."

Les tableaux suivants représentent les résultats après traitement des recours :

#### 1. Séjours scientifiques

N°	Nom	Prénom	Grade	Destination	Note
01	ZIAR	Hasnia	Professeur	Pays Bas	136,4
02	BENBOUZIANE	Bouasria	Professeur	France	129
03	MOKHTAR	Meriem	Professeur	Allemagne	78,9
04	BOUFERKAS	Youcef	MCA	France	76,9
05	MENAD	Nadjatt	MCA	Arabie Saoudite	68,4
06	CHERRAD	Hayet	MCB	Espagne	48
07	YAHLA	Imène	MCA	Italie	42
08	BOUKEZZOULA	Nawel	MCA	France	40
09	SISBANE	ISMEHENE	MCB	France	30,8
10	DERAMCHIA	Nawel	MCA	Turquie	27

#### 2. Séjours linguistiques

N°	Nom	Prénom	Grade	Destination	Note
01	KEDDARI	Soumia	Professeur	Séjour linguistique	91,9
02	ALACHAHER	Fatima Zohra	MCB	Séjour linguistique	86,5
03	MIR	HAKIMA	MCA	Séjour linguistique	82
04	SIDHOUM	Nadra	MCA	Séjour linguistique	77
05	CHAALEL	ABDELMALEK	Pr	Séjour linguistique	49
06	BOUZIANE	Nabil	MCB	Séjour linguistique	13

## Doctorants

N°	Nom	Prénom	Destination	Note
01	SELLAKH	Kawthar	Espagne	14
02	LOUCIF		Grande Bretagne	14
03	ARIDJ	Taleb	Pologne	11
04	ANAB	Rafik	Allemagne	11

Concernant la doctorante **CHICK ECHOYOUKH**, elle a déposé un dossier sur plateforme mais elle n'a pas encore consommé son précédent stage.

### Point N° 02 : Dossiers de soutenance

Après vérification de la conformité des dossiers de soutenance des trois candidats et conformément à la réglementation en vigueur, le CSD a approuvé leur dossier de soutenance et a validé la proposition des membres de jury proposés.

- **BELKACEM Roumaissaa**

Nom	Intitulé de la thèse	Publication	Journal	Points
<b>Doctorante:</b> <b>BELKACEM</b> <b>Roumaissaa</b>  <b>Encadreur :</b> Qada Benameur	Caractérisation moléculaire et potentiel antimicrobien des souches bactériennes d'intérêt technologique isolées des produits laitiers du terroir de l'ouest algérien	1- First report of enterocin genes in autochthonous <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> and <i>Levilactobacillus brevis</i> strains isolated from artisanal dairy products made from raw cow milk.  <b>Auteurs : Roumaissaa Belkacem, Qada Benameur, Smaranda Crăciun, Sana Lengliz, Hajer Kilani, George Cosmin Nadăs, Adriana Gyorke et Mohamed Salah Abbassi.</b>  2- Biotechnological Characterization and Safety Assessment of <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> and <i>Levilactobacillus brevis</i> Strains Carrying entAS-48 and entQ Genes  <b>Auteurs : Roumaissaa Belkacem, Qada Benameur, Smaranda Crăciun, Hajer Kilani, Claudio Gervasi, George Cosmin Nadăs, Adriana Gyorke, Mohamed Salah Abbassi and Teresa Gervasi</b>	<a href="https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2025.106337">https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2025.106337</a>  Publication internationale de rang A : <b>International Dairy Journal</b>  <a href="https://doi.org/10.3390/fermentation12010012">https://doi.org/10.3390/fermentation12010012</a>  Publication internationale de rang A: <b>Fermentation</b>	264,64

### 1-3 Proposition de jury

Président	CHAALEL Abdelmalek	Pr	U. MOSTAGANEM
Directeur de thèse	BENAMEUR Qada	MCA	U. MOSTAGANEM
Examinatrice	MEZIANE Malika	Pr	U. CHLEF
Examinatrice	Meryem Sadoud	MCA	U. CHLEF
Examinatrice	YAHLA Imene	MCA	U. MOSTAGANEM

- **TABET Khadidja**

Nom	Intitulé de la thèse	Publication	Journal	Points
<b>Doctorante:</b> <b>TABET Khadidja</b>	Etude métagénomique de la microflore des laits et fromages du terroir de l'ouest Algérien et valorisation des bactéries lactiques autochtones en alimentation animale.	1- Assessment of the Probiotic and Technological Potential of Three Strains of Lactobacillus acidophilus Isolated from Local Dairy Products from Western Algeria	doi: 10.18805/ajdr.DR F-530	213, 41
<b>Encadreur :</b> Hafida Tahlaïti		<b>Auteurs : K. Tabet, A.A Dahou, H. Tahlaïti, A. Bekihal, F. Seddar Yagob</b>	<b>.Publication internationale de rang B : Asian Journal of Dairy and Food Research, Scopus</b>	

### Proposition de jury

Présidente	CHOUGRANI Fadela	Pr	U. MOSTAGANEM
Directrice de thèse	TAHLAITI Hafida	MCA	U. MOSTAGANEM
Codirecteur de thèse	DAHOU Abdelkader El-Amine	MCA	U.MOSTAGANEM
Examineur	TEFIANI Choukri	Pr	U. TLEMEN
Examineur	BEKADA A. M. ALI	Pr	Université de Tissemsilet
Examineur	CHAALEL Abdelmalek	Pr	U. MOSTAGANEM

## Point N°03

### Polycopiés

- Désignation des experts

Enseignants	Matières	Experts
<b>ALACHAHER fatima Zohra</b>	Biochemical Analysis Techniques	Pr CHAALEL ABDELMALEK UMAB Mosta Pr KROUF DJAMIL Univ-Oran 1
<b>CHERRAD hayat</b>	Assurance et contrôle de qualité	Pr AIT SAADA DJAMEL UMAB Mosta Pr BEKADA A. M. ALI Univ Tissemsilet

- Validation des rapports d'expertise

Enseignants	Matières	Experts	Observation
<b>BOUFERKES Youcef</b>	<b>Enzymologie</b>	<b>Dr Douichene Salima</b> <b>Pr BELKAALOUL K</b>	<b>Accepter</b> <b>Accepter</b>
<b>MIR Hakima</b>	<b>Physiology of Major Functions</b>	<b>Pr KROUF Djamil</b> <b>PrCHAALEL ABDELMALEK</b>	<b>Accepter</b> <b>Accepter</b>
<b>MENAD Nadjett</b>	<b>Hygiene and Safety in Dairy Production and Processing</b>	<b>Pr AIT SAADA DJ</b> <b>Pr BEKADA Ahmed</b> <b>Mohammed Ali</b>	<b>Accepter</b> <b>Accepter</b>

## Point N°02

### 1- Présentation du dossier

#### 1-1 Fiche signalétique de la doctorante

Nom et prénom : Melle **TABET Khadidja**

Date et lieu de naissance : 05/11/1998 à Oued Rhiou, Relizane

Année de la première inscription : 2022

Intitulé de la thèse : Etude métagénomique de la microflore des laits et fromages du terroir de l'ouest Algérien et valorisation des bactéries lactiques autochtones en alimentation animale.

#### 1-2 Formation et travaux scientifiques

<b>Formation</b>	<p>a. Cours de spécialité : <b>12 points</b></p> <p>b. Cours de méthodologie de recherche et initiation à la didactique pédagogique : <b>4.41 points</b></p> <p>c. Cours de TIC : <b>6 points</b></p> <p>d. Compétences en anglais : <b>6 points</b></p>
<b>Les travaux scientifiques</b>	<p><b>a. Publication internationale de rang B (40 points)</b></p> <p><b>Intitulée :</b> Assessment of the Probiotic and Technological Potential of Three Strains of Lactobacillus acidophilus Isolated from Local Dairy Products from Western Algeria</p> <p><b>Auteurs :</b> K. Tabet, A.A Dahou, H. Tahlaiti, A. Bekihal, F. Seddar Yagob</p> <p>Lien URL: doi: 10.18805/ajdfr.DRF-530..</p> <p><b>b. Communication internationale (2) 25 points</b></p> <p><b>Intitulée :</b> Microbiological characterization of local cheeses from western Algeria</p> <p><b>Coauteur :</b> Abdelkader El-amine Dahou; Hafida Tahlaiti; Amin Bekihal</p> <p><b>Lieu :</b> First International Seminar of Microbiology: Functional Micro-ecology in the Service of Living Systems, September 20-21, 2023, Tiaret, Algeria</p> <p><b>Intitulée :</b> Evaluation Of The Probiotic Properties Of Autochthonous Lactic Acid Bacteria Isolated From Artisanal Cheese In The Tlemcen Region</p> <p><b>Coauteur :</b> Abdelkader El-amine Dahou; Hafida Tahlaiti; Amin Bekihal</p>

	<p>Lieu : International Seminar On Beekeeping-Plant And Innovative Technology November 27th- 28th,2024, Khemis Miliana, Algérie</p> <p><b>c. Communication nationale (2) 20 points</b></p> <p><b>Intitulée</b> : Isolement des bactéries lactiques autochtones à partir de lait cru de vache dans l'Ouest Algérien</p> <p>Coauteur : Abdelkader El-amine Dahou; Hafida Tahlaïti; Amin Bekihal</p> <p>Lieu : Le deuxième séminaire national Hybride sur la Biotechnologie et La biodiversité Microbienne, 8 Novembre 2023, KHENCHELA, Algérie</p> <p><b>Intitulée</b> : Study of the physicochemical and microbiological properties of local cheeses from western algeria.</p> <p>Coauteur : Abdelkader El-amine Dahou; Amin Bekihal, Hafida Tahlaïti.</p> <p>Lieu : 5th Scientific Congress on Agro-food (JAGRO 5 / 2024) on April 19th and 20th, 2024, Blida, Algérie.</p>
<b>La thèse du doctorant</b>	<b>Validé par le CFD : 100 points</b>
<b>Le nombre total des points cumulés</b>	<b>213, 41 points</b>

### 1-3 Proposition de jury

Présidente	CHOUGRANI Fadela	Pr	U. MOSTAGANEM
Directrice de thèse	TAHLAITI Hafida	MCA	U. MOSTAGANEM
Codirecteur de thèse	DAHOU Abdelkader El-Amine	MCA	U.MOSTAGANEM
Examineur	TEFIANI Choukri	Pr	U. TLEMCEM
Examineur	ZABOURI Younes	MCA	U. ORAN
Examineur	CHAALEL Abdelmalek	Pr	U. MOSTAGANEM

  
Bouleyfenda N.

  
Benboufiane B.