

***Professeur en Génie des Procédés
(Biotechnologie Agroalimentaire)***

***Experte Internationale Sénior en
HACCP/Systèmes de Management.***



Nom et Prénom : BENHADJA Lynda épouse BOUTEKRABT

Date et lieu de naissance : 14 février 1968 à Alger

Situation de famille : Mariée – 2 enfants

Adresse personnelle : Lotissement Hallouiya, villa n°42, Soumaa (Blida)

E-mail : l.boutekrabt@mesrs.dz

Mob : +213 5 59 63 94 31

+213 6 61 61 38 14

FORMATION INITIALE / DIPLOMES

Janv.2008 : Equivalence Doctorat d'Etat en Génie des procédés,

1994-1997 : Doctorat en Génie des procédés.

Option : Biotechnologie Agroalimentaire

**Ecole Nationale supérieure d'ingénieurs de Génie Chimique de l'Institut
National Polytechnique de Toulouse- France**

1993-1994 : Diplôme d'études approfondies (D.E.A) en Génie des procédés

**Ecole Nationale supérieure d'ingénieurs de Génie Chimique de l'Institut
National Polytechnique de Toulouse- France**

1992-1993 : Diplôme d'études spécialisées en Optimisation des procédés

**Ecole Nationale supérieure d'ingénieurs de Génie Chimique de l'Institut
National Polytechnique de Toulouse- France**

1986-1991 : Diplôme d'Ingénieur d'Etat en Chimie Industrielle

Option : Génie de l'Environnement

Institut de Chimie Industrielle de l'Université de Blida

1986 : Baccalauréat série Mathématiques

Lycée El Feth - Blida

FORMATION COMPLEMENTAIRE / DIPLOMES

2009 : Formation sur la mise en place de la **norme ISO 9001** version 2008

Cabinet QUASAR-Tunisie.

2008 : Formation d'**Auditeur interne** du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (**ISO 22000**).

Organisation des Nations Unies pour le Développement de l'Industrie (**ONUUDI**)

2007 : Formation d'Expert international en **HACCP/ISO 22000**

(Organisation des Nations Unies pour le Développement de l'Industrie (**ONUUDI**))

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- La sécurité des aliments
- La réglementation sanitaire des référentiels
- La norme ISO 22 000

2003 : Formation sur la Transformation du lait.

Programme **MEDA**-formation des formateurs-**Universita Cattolica Del SacroCuore**

Provincia de Cremona – **Italie**

- Technologie laitière
- Technologie fromagère
- Equipement et procédés de transformation
- Analyses et contrôle

2001 : Formation sur le développement d'un système de management de la qualité.

Groupe Conseil PENTACLE inc. Canada

1993-1995 : Certificat d'études spécialisées en Anglais technique

Université Le Mirail Toulouse- France

1990-1991 : Stage de fin d'Etudes sur la caractérisation des déchets urbains.

Station de compostage de Beni-Mered Blida

1989 : Stage de formation sur le traitement des eaux.

Station d'épuration de Beni-Mered Blida

FONCTIONS OCCUPEES

- **Directrice** de l'Ecole Nationale Supérieure des Sciences de la Mer et Aménagement du Littoral (**ENSSMAL**) depuis **Septembre 2021 à ce jour**
- **Directrice Générale** de l'Agence Thématique de Recherche en Sciences et Technologie (**ATRST**) de **Février 2021 à Septembre 2021**
- **Directrice Générale** de l'Agence Thématique de Recherche en Biotechnologie et en Sciences Agro-alimentaire (**ATRBSA**) de **janvier 2018 au 17 Février 2021**

- **Directrice** Institut des Sciences et Techniques Appliquées dédié à l'agroalimentaire (ISTA) Blida-1 de **Septembre 2016 à janvier 2018**
- **Chef de Projet** ISTA Blida -1 **depuis Juin 2015 à Septembre 2016**
- **Directrice** de l'Annexe de l'université de Blida-1 **de Mai 2013 à Septembre 2016**
- **Chargée** des Relations extérieures et de la communication de l'Université Saad Dahlab-Blida.
- **Chef de** Département Technologie Alimentaire de la Faculté des Sciences Agrovétérinaires de l'Université Saad DAHLAB-Blida
- **Responsable** de la Post graduation « Nutrition et transformation des aliments »
- **Responsable** de la filière LMD Sciences alimentaires
- **Responsable** de l'option Sciences alimentaires (01 licence et 01 master académiques)
- **Enseignante- chercheur** à l'Université Saad DAHLAB-Blida recrutée en **Décembre 1997.**

AUTRES FONCTIONS OCCUPEES

- **Membre** du Conseil Scientifique de l'Agence **Nationale de la Sécurité Sanitaire.**
- **Présidente** de la Commission **Prix Algérien de la Qualité** édition 2022 et édition 2023- **Ministère de l'industrie et de la production pharmaceutique.**
- **Présidente** du Conseil d'Administration du Centre de Recherche **CRSTRA Biskra**
- **Présidente** de la Commission des Marchés du Centre de Recherche **CRSP.**
Constantine
- **Membre** de la Commission Nationale **UNESCO Algérie.**
- **Vice-Présidente** de la Sous-Commission **Sciences et Techniques -UNESCO Algérie**
- **Conceptrice** de formation dans le domaine assurance qualité pour des cabinets conseil
- **Accompagnatrice de plusieurs** entreprises agroalimentaires dans la mise en place des BPH, HACCP et ISO 22 000 (à l'échelle **Nationale et Internationale**)
(Liste Non Exhaustive) :

Entreprises / Projets conduits : ISO 22000 / ISO 9001 / BPH / Traçabilité / HACCP

(Assistance, Formation et Audit)

Algérie : Société GIPLAIT – formation BPH et ISO 22000 dans le cadre de la mise en place du SMSDA. (2017)

Algérie : Société PEPSI– formation BPH et ISO 22000 dans le cadre de la mise en place du SMSDA. (2016)

Algérie : Société AMOUR – Mouzaia –/ Minoterie – semoulerie – formation BPH et ISO 22000 dans le cadre de la mise en place du SMSDA. (2009)

Algérie : Laiteries de ghardaia (au nombre de 5) : Assistance à la mise en place des BPH et ISO 22000 / formation (2009)

Formation à la mise en place d'un système de traçabilité (ISO 22005)

Algérie / Blida : Société O'KIDS (Goumidi) : Mise en place d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000) – certification prévue fin 2010

Assistance à la formulation / conception de produits

Algérie / Cheraga : Société ITALCREM (crème glacées, biscuits et chocolat): mise en place de Mise en place d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000) – certification prévue fin 2010

Algérie : Société Tartino : : Mise en place d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000) (en cours)

Algérie : Complexe industriel de transformation des œufs ZIDOU. Assistance au contrôle qualité / Management qualité et Mise en place des BPH (2009)

Mise en place d'un système de traçabilité (ISO 22005)

Tunisie : Audit à blanc ISO 9001 V 2008. Hôtel Vincci Taj Sultan – Hammamet (2009)

Tunisie : VONORD (Volailles du Nord) : abattoir de volailles et atelier de découpe de poulet et dinde). Assistance à la mise en place du système HACCP (2001)

Tunisie société MMT : plateforme de transformation des viandes et des produits de la mer pour la grande distribution. Assistance à la conception des locaux (2009)

Tunisie SATUCO :

Produits : huile d'olive- HACCP et BPH. Assistance à la mise en place d'un HACCP certifiable (norme RVa – 1998) (2000)

Tunisie : Société FARAH : société de transformation de viandes, charcuterie et stockage des produits de la mer (agrée CEE) -(certification ISO 9001 et ISO 22000 par TUV)

Formation et assistance (2008)

Tunisie : 12 Audits BPH et HACCP au sein de 6 hôtels (2008 – 2009)

Tunisie : Société PADELA Produits : pâtisseries industrielles et biscuits

Tunisie / Ben Arous. Formation et assistance aux BPH et HACCP (DS 3027) en 2004

Tunisie : Société les Huiles de la Méditerranée : Conditionnement des Huiles de table.

Formation BPH et ISO 22000 (2006)

Mali : société HARRY DELICES

Produits : yaourt, fromages frais et lait

Diagnostic BPH et HACCP (2003)

Mali : Société SEGOU LAIT Produits : fromages frais et lait

/ Ségou – BPH et HACCP (diagnostic – 2003)

Mali : Société La Maraichère Bamako (Fruits / jus et nectars) – Diagnostic BPH et HACCP (2003)

ALGERIE/ Blida : Unité de production de jus SICAM : Assistance contrôle qualité/ Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène (1997)

ALGERIE/Blida : Unité de production de la boisson « Orangina » ZAIM : Assistance à

l'élaboration d'une formulation à base d'édulcorant (1996)

France /Toulouse : Brasserie conventionnée avec l'INP-Toulouse : Assistance à la mise en place des BPH/ formation sur les contaminations produit. (1995)

France /Toulouse : Formation sur l'analyse des eaux-ADOUR GARONNE (1993)

France : Assistance au contrôle qualité. Distillerie de LILLERS (1994)

PROJETS DE RECHERCHE

Intitulés : 1/ Investigations des Procédés d'assimilation des éléments minéraux chez les plantes cultivées

2/ Spiruline : Culture et Valorisation par Bioprocédés

3/ Valorisation des dattes à faible valeur marchande par Bioprocédés

Grade : Directrice de Recherche

ACTIVITES PEDAGOGIQUES

- **Ouverture** d'une formation cycle court « Industries alimentaires » au département des Sciences Agronomiques de l'université de Blida
- **Responsable** et fondatrice d'une licence LMD intitulée : Sciences alimentaires au département des Sciences Agronomiques de l'université de Blida
- **Responsable** et fondatrice d'un Master intitulé : Sciences alimentaires au département des Sciences Agronomiques de l'université de Blida
- **Responsable** d'une **post graduation** intitulée : Nutrition et transformation des aliments au département des Sciences Agronomiques de l'université de Blida
- **Encadrement et soutenance** de plusieurs projets de fin d'études, de masters, de magisters et de doctorats
- **Présidente de comité scientifique** du département agroalimentaire de la faculté SNV-Blida1
- **Membre du conseil scientifique** de l'université de Blida 1

BREVETS/ OUVRAGES/PUBLICATIONS /COMMUNICATIONS

***BREVET : 01**

Titre de l'invention : Boisson lactée hypocholestérolémiante à base de Spiruline et d'un Probiotique.

N° dépôt : 120729 (INAPI)

Date : Octobre 2012

Déposants : BENHADJA Lynda, DOUMANDJI Amel et DOUMANDJI Soumeya

***PUBLICATIONS : liste non exhaustive**

- « **Aromes** fermentaires : cinétiques et production ». **Revue**. Int. Société Française de Microbiologie. Physiologie Microbienne et Procédés Industriels. **pp**263-268, Avril **1997**, Paris-France
- « Valorisation des boues résiduelles urbaines et d'ordures ménagères par compostage conjoint ». **Revue des Energ.Ren (ISSN 1112-2242)**. Juill **2001**. pp 79-82
- « Incidence de la température et de la souche de levure sur la production de composés aromatiques lors de la fermentation d'un milieu modèle ». **Revue.int.INRA (ISSN 1111-1992)**, juin **2007**.pp78-86
BENHADJA.L ; BOUTEKRABT.A ; TAILLANDIER.P & STREHAIANO.P
- « Temperature and yeast strain's impact on the kinetics of some volatile compounds production during the alcoholic fermentation of mauzac grape juice". **Rev. Microbiol. Ind. San et Environn. Vol 4, N°2, p : 48-68**
BENHADJA.L; TAILLANDIER.P, STREHAIANO.P & BOUTEKRABT.A
- “ Etude de l'impact de l'incorporation de la spiruline sur les propriétés nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du couscous artisanal”. **Revue nature et technologie. n°6/janv 2012, pp 40-50**
DOUMANDJI.A; BOUTEKRABT.L. SAIDI.N. DOUMANDJI.S. HAMROUCH D & HAOUARIS
- « Addition of amino acids to grape juice of the mauzac variety: effect of aroma production during alcoholic fermentation. **Agricultura, Nr. 3-4 (87-88)/2013**
L.BENHADJA.L; M.KHALI, A. DOUMANDJI & M.S. BRADEA
- «Effet de l'incorporation des noyaux de dates sur les caractéristiques technologiques et fonctionnelles de la farine de blé tendre » **Revue nature et technologie. n°12/janv 2015, pp 16-26**
M.KHALI, Z. BOUSSENA & L.BOUTEKRABT
- Effect of the Concentration of *Spirulina platensis* on the Growth of *Bifidobacterium breve*". **Journal of life Science. Sciences direct**
Sarra BENSEHAILA, Lynda BENHADJA, Amel DOUMANDJI, Fayza BEY and Abderrahmen BENZAICHE
- Evaluation des méthodes d'extraction de la phycocyanine et son rendement à partir de *spirulina platensis*. **Agrobiologia, septembre 2017, vol 7 (2) p 623-634**
Imene LAFRI, Sara BENSEILLA et Lynda BENHADJA
- Implementation of traceability and food safety systems (HACCP) under the ISO 22000:2005 standard in North Africa: The case study of an ice cream company in Algeria **Food Control. Vol 79, septembre 2017, p239-253**
S. ALLATA, A. VALERO et L. BENHADJA
- Evaluation phytochimique et potentiel antioxydant, antibactérien de trois cultivars de fruit de grenadier « *Punica granatum L* » du nord de l'Algérie
Z. KACI-MEZIANE, BOUTEKRABT Linda, LAIDOUDI.Djamila et MEGUETAOUI Asma
Agrobiologia, septembre 2017, vol 7 (2) p 589-602

- Morphological and physicochemical characteristics of three pomegranate cultivars (*Punica granatum*L) grown in northern Algeria
Z. KACI-MEZIANE, DRISS ELOTHMANI et **BENHADJA- BOUTEKRABT Lynda**
Revue Fruits, decembre 2015, vol 71, n°1
- Individual and Combined Effects of Postharvest Heat Disin-festation Treatments Associated with a Modified AtmospherePackaging (MAP) on the Quality of Algerian Dates Fruits(*Phoenix dactylifera* L.).
Mohamed Marouf Aribi, Mustapha Khali and **Lynda Boutekrabt**
Journal of stored products and postharvest research, aout 2020

***COMMUNICATIONS : Liste non exhaustive**

- « Temperature and yeast strain's impact on the kinetics of some volatile compounds production during the alcoholic fermentation of mauzac grape juice ». Congrès intern. MICROBIOD-2009.Marrakech-MAROC
BENHADJA.L; TAILLANDIER.P, STREHAIANO.P et BOUTEKRABT.A
- “ Etude de l'influence des activateurs de fermentation sur la production des arômes fermentaires ». Les 6^{èmes} journées scientifiques de Microbiologie. Hammamet-Tunisie, 22-24 oct 2010.
BENHADJA.L; BOUTEKRABT.A ; TAILLANDIER.P et STREHAIANO.P
- « Application du HACCP dans la filière lait et dérivés ». Premier séminaire national sur le lait et ses dérivés. Guelma-Algérie, 4-5oct 2011
ALLATA.S ; BENHADJA.L et KHALIM
- « Les tests microbiologiques et la sécurité des aliments ». 7^{èmes} journées scientifiques de Microbiologie. Hammamet-Tunisie, 25-27 nov 2011.
BENHADJA.L ; ALLATA.S et KHALIM
- « La spiruline : un alicament par excellence à cultiver : optimisation des conditions de culture de l'*Arthrospora htam*. 1^{er} Congrès méditerranéen Biodiversité Animale et Ecologie de la santé. Annaba-Algérie, 15-18 oct 2011.
LOUNICIS ; BOUTEKRABT-BENHADJA.L et DOUMANDJIA
- « Etude de l'effet hypercholestérolémiant *in vivo* et *in vitro* d'un alicament à base de spiruline et d'un probiotique ». 1^{er} Congrès méditerranéen Biodiversité Animale et Ecologie de la santé. Annaba-Algérie, 15-18 oct 2011.
DOUMANDJIA ; BOUTEKRABT.L et ALLILI.D
- « Effet *in vitro* de la spiruline (*spirulina platensis*) sur l'évolution des bactéries lactiques thermophiles dans le yaourt ». Séminaire national : Eau, environnement et Biodiversité. Khenchela-Algérie, 9-10 nov 2011.
DOUMANDJIA ; ALLILI.D et BOUTEKRABT.L
- « Valorisation du rebut de dattes par la production des bactéries lactiques ». 1^{er} Symposium international sur le palmier dattier, Alger-Algérie,13-14 nov 2011.
DOUMANDJIA ; BOUTEKRABT- BENHADJA .L; ALLILI.D; BOUKLACHIA et SAIB.R

- « Effet *in vitro* de la spiruline (*spirulina platensis*) sur l'évolution des bactéries lactiques thermophiles dans le yaourt ». Premier séminaire national sur le lait et ses dérivés. Guelma-Algérie, 4-5oct 2011
DOUMANDJIA ; **BOUTEKRABT.L** et ALLILI.D
- « Caractérisation de la spiruline de Tamanrasset *Spirulina* HTAM et optimisation de ses conditions de culture. Vème Colloque d'écologie microbienne. Hammamet- Tunisie, 14-16 nov 2011
BENHADJA.L ; DOUMANDJIA ; KHALIM; LOUNICIS et BOUTEKRABT.A
- « Mise en place du SMQ ISO 9001 : 2008 dans une entreprise AGROALIMENTAIRE en Algérie ». Congrès international en Génie Industriel et management des systèmes. Fès-Maroc, 18-19 Avril 2012.
ALLATA.S ; **BENHADJA.L** et KHALIM
- « Identification et analyse des dangers d'un process de fromage fondu selon l'ISO 22000 »
MOUFFOK.N ; BENHADJA.L ; FERHAT. Z et BOUSBIA.N.
Congrès international pluridisciplinaire en qualité et sureté de fonctionnement. Compiègne- France, 20-22 mars 2013
- Physiological and genomic analysis of limnospira sp. Alg LouSa11 isolated from Tamanrasset, Algeria
Safia Lounici, **Lynda Boutekrabt**, Amel Doumandji, Selma Salhi, Rob Van Houdt
Algal Research, Vol 81, juillet 2024, 103569

DOCTORATS/MAGISTERS/MASTERS/ PFE (liste non exhaustive)

*DOCTORATS SOUTENUS :

- Étude de l'effet antimicrobien et antidiabétique des probiotiques en association avec de la spiruline. Melle BENSEHAILA Sarra Date : Juin 2016
- Optimisation des méthodes d'extraction de la phycocyanine à partir de a spiruline HTAM
Melle LAFRI Imène Date : Février 2018
- Mise en place du système HACCP selon la norma ISO 22000 dans une industrie agroalimentaire
Melle ALLATA Saliha Date : Septembre 2019
- Evaluation phytochimique et potentiel antioxydant, antibactérien de trois cultivars de fruit de grenadier « *Punica granatum L* » du nord de l'Algérie
KACI MEZIANE Zoubida Date : Septembre 2019

2/

SAQAL 2002 :

Le 1^{er} SEMINAIRE **INTERNATIONAL** SUR LA QUALITE ET LA SECURITE
DANS LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE (Du 13 au 14 mai 2002)

3/

SAQAL 2001 :

Le 1^{er} SEMINAIRE **REGIONAL** SUR LA QUALITE ET L'ANALYSE
ALIMENTAIRE

4/ Initiatrice et Membre du Comité d'organisation d'une journée intitulée :

UNIVERSITE-ENTREPRISE : un partenariat d'avenir....le 11 avril 2013 (USDB)

5/ **Responsable** du Comité d'organisation du **PREMIER FORUM UNIVERSITE-ENTREPRISE**....le 14 mai 2014 (USDB)

6/ **Initiatrice et responsable** de l'organisation de la mise en place du **CONSORTIUM AGROALIMENTAIRE à l'université de Blida1**

7/ **Organisation d'une journée** dédiée aux **ISTA en collaboration avec le FCE, la CACI, le CEIMI et le Réseau RAFA** (le 14 Décembre 2016) qui a vu la signature de 5 conventions cadres. Le thème de la journée était :

« **La Professionnalisation de la Formation Universitaire, Regards Croisés : Université/secteur économique** »

REALISATIONS ET ACTIONS

- En tant que **Directrice** de l'Ecole Nationale Supérieure des Sciences de la Mer et Aménagement du Littoral (**ENSSMAL**)
 - *Réalisation du schéma directeur du numérique à 100%
 - *Introduction de la réalité virtuelle comme outil d'apprentissage pédagogique (une première nationale)
- **Directrice Générale** de l'Agence Thématique de Recherche en Sciences et Technologie (**ATRST**)
 - *Lancement des projets nationaux de recherche (PNR) **via** une caravane de formation et de sensibilisation à travers le territoire nationale au profit des chercheurs enseignants et du secteur socioéconomique
 - *Mise en œuvre d'une plateforme de gestion des 800 laboratoires de recherche affiliés à l'Agence

- **Directrice Générale** de l'Agence Thématique de Recherche en Biotechnologie et en Sciences Agro-alimentaire (**ATRBSA**)
 - *Création d'un pôle national d'excellence en Biotechnologie
- **Directrice** Institut des Sciences et Techniques Appliquées dédié à l'agroalimentaire (ISTA) Blida-1
 - * Gestion du projet ISTA dans toute sa globalité jusqu'à l'éclosion de l'institut.